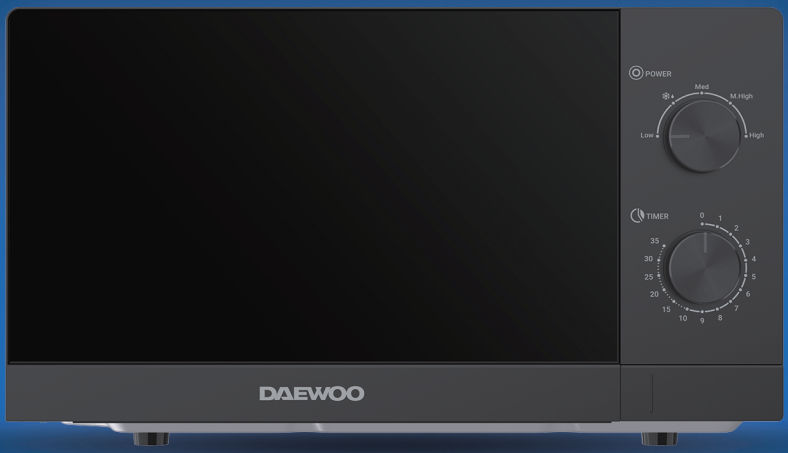
DAEWOO

MICROWAVE OVEN

FOUR À MICRO-ONDES
MIKROWELLENHERD
HORNO MICROONDAS
MAGNETRON



INSTRUCTION MANUAL

MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANWEISUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTIEHANDLEIDING

MD-FA200SW-EU | MD-FA200SB-EU

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE. HOUSEHOLD USE ONLY. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE. UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT. VEUILLEZ CONSERVER CES CONSIGNES.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE. GENAU BEACHTEN UND FÜR DIE ZUKUNFT AUFBEWAHREN. NUR ZUR VERWENDUNG IN PRIVATHAUSHALTEN. BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. LEA ATENTAMENTE Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO. GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG TE LEZEN EN TE BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Contents

Important safeguards **3**
Cleaning **6**
Microwave oven care 6
Cleaning tips 7
Installation **8**
Product description **9**
Operation of the control panel **10**
Clock setting 10
Microwave function 10
Operation **11**
Utensils guideline **12**
Cooking tips **13**
Maintenance **14**
Servicing 14
Servicing safeguards 14

Important safeguards

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a properly trained person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a properly trained person to carry out any servicing or repairs involving the removal of any cover that protects against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids or other food must not be heated in sealed containers, as they may explode.

1. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
2. Metal food and beverages containers are not allowed to be used in a microwave oven.
3. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven, as it may ignite.
4. The microwave oven is intended to be used for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth etc. may lead to injury, ignition or fire.
5. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
6. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
7. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption in order to avoid burns.
8. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has been stopped.
9. Pierce hard-shelled foods such as potatoes, whole courgettes, apples and chestnuts before cooking.
10. Kitchen utensils can become hot due to the heat emitted from heated food. Oven glove may be required to handle utensils and remove heated food.
11. Check that kitchen utensils are suitable for use in a microwave oven.
12. Use the appliance only for the purposes described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This appliance is designed for domestic or similar indoor applications,

such as heating, defrosting cooking and steaming food and beverage using.

13. Use this device in the dry location at an altitude of less than 2000 metres above sea level.
14. If the oven is not kept clean, the surface may become damaged, which could adversely affect the lifespan of the appliance and possibly result in hazards.
15. The appliance must not be placed inside a cabinet.
16. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
17. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
18. The appliance must be installed at a height of or 850 mm or more above the floor. Minimum amount of free space necessary above the top surface of the oven is 200 mm.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision given the high temperature generated.

CAUTION: HOT SURFACES

19. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a servicing agent or a similarly qualified person in order to avoid any hazards.
20. This appliance can be used by children aged 8 and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those without the necessary experience or knowledge, if they are supervised or have been instructed to use of the appliance in a safe manner and if they understand the hazards involved.
21. Children shall not play with the appliance.
22. Cleaning and user maintenance shall not be undertaken by children unless they are older than 8 and are being supervised.
23. Keep the appliance and its cord out of reach of children below the age of 8.
24. Do not put the glass plate into cold water directly after use. To avoid cracking, the glass plate needs to be left to cool at least 20 minutes, and then put into the water.

25. This appliance is intended for household use and for similar applications, e.g.:
    - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments,
    - farm houses,
    - by the clients of hotels, motels and other hospitality facilities,
    - by the clients of bed-and-breakfasts.
26. The appliance is not intended to be operated with the use of an external timer or a remote control system.
27. Group 2 Class B appliance

    Group 2 ISM equipment: group 2 contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

    Class B equipment is suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies residential buildings.
28. This product has an internal LED light source of < 60 lm.
29. In order to comply with EN 61000-3-11, the product must be connected to a supply of the system impedance: |Zsys| = 0.40089 ohms or less. Prior to connecting the product to any public network, please consult your local power supply authority to ensure the power network meets the above requirement".
30. The oven should be cleaned regularly and any food residue must be removed.
31. Failure to maintain the oven clean could lead to deterioration of the surface which, in turn, could adversely affect the lifespan of the appliance and possibly result in hazards.
32. The microwave oven must not be placed inside a cabinet. The microwave oven is intended to be used as a free standing device.
33. After plug in or complete of operating, the appliance goes into off mode immediately, off mode: < 0.3W
34. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Cleaning

Microwave oven care

⚠ ***WARNING:***
The oven should be cleaned regularly and any food residue must be removed.

⚠ ***WARNING:***

a. Remove the power cord from the wall socket before cleaning and once products have been cooled. Co not immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
b. Failure to maintain the oven clean could lead to deterioration of the surface which, in turn, could adversely affect the lifespan of the appliance and possibly result in hazards.
c. Never use any harsh detergents, gasoline, any abrasive powder or metal brushes to clean any part of the appliance.
d. Do not remove the waveguide cover.
e. When the microwave oven has been used for a long time, unusual odors may be observed; they can be removed in three manners:

   1) Place several lemon slices in a cup and heat them at a high micro power for 2-3 min.

   2) Place a cup of red tea inside the oven, then heat at a high power.

   3) Place some orange peel into the oven, and then heat at a high micro power for 1 minute.

f. When the product is not used, it should be left in a dry and ventilated area.

⚠ ***WARNING:***
Cleaning surfaces that enter in contact with food:

After use, wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by a dry cloth, to remove any food splashes and grease. Any built up grease may overheat and, consequently, generate smoke or ignite.

Cleaning

Cleaning tips

Details for cleaning door seals, the inside and adjacent parts:

Exterior: Wipe the door with a damp, soft cloth.

Door: Using a damp soft cloth, wipe clean the door and the window. Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spills or spatter. Wipe the control panel with a slightly damp, soft cloth.

Interior walls: Wipe clean the interior surfaces with a damp, soft cloth. Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed.

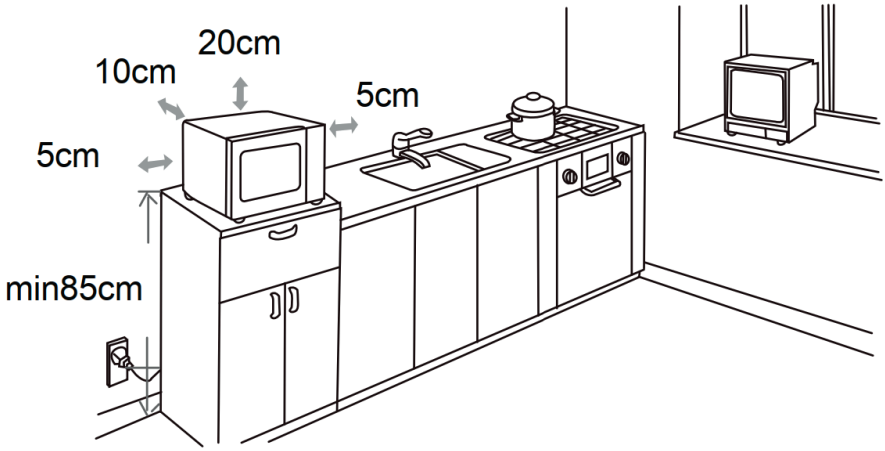
Turntable / Rotation ring / Rotation axis:

Wash using water with a small amount of soap.

Rinse with clean water and allow to dry thoroughly.

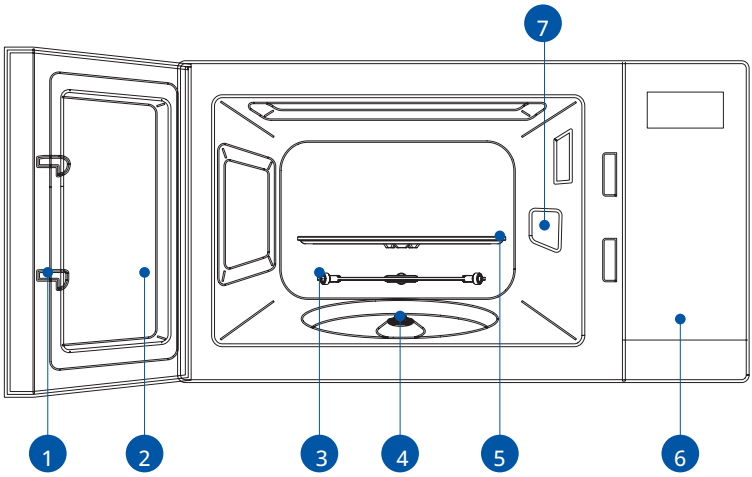
Installation

1. Remove the oven from its packaging. If the oven is covered with a safety film, tear it off before use. Check carefully for damage. If any damage is found, immediately notify the seller or send the device to the manufacturer's servicing center.
2. Microwave ovens must be kept in dry and non-corrosive environments, away from heat and humidity, such as gas burners or water tanks.
3. To ensure sufficient ventilation, the distance between the back of the microwave and the wall should be at least 10 cm, between the side and the wall at least 5 cm, and there should be no less at least 20 cm of space above the top surface. The distance between the microwave and the ground should be at least 85 cm.



4. The oven shall be installed away from a TV, a radio or any antenna, as image may be disturbed and noise may occur. This distance between these devices should be of more than 5 m.
5. The appliance must be positioned in a manner allowing access to the plug, and it good grounding must be ensured in case of any leakage; a ground loop can be formed in order to avoid an electric shock.
6. The microwave oven must be operated with the door closed.
7. The microwave oven must not be placed inside a cabinet. The microwave oven is intended to be used as a free standing device.
8. As there is residue or manufacturing oil inside the oven cavity or on heating elements, the device may generate a smell and even some smoke. It is normal and will not occur after several uses, but the door or windows must be kept open to ensure appropriate ventilation. It is strongly recommended to place a cup of water inside, to setting the oven at a high power and to switch it on several times.

Product description



1. Door lock
Microwave oven door must be properly closed for the appliance to operate.

2. Viewing window
It allows the user to monitor the cooking process.

3. Rotating ring
The glass turntable sits on wheels; it supports the turntable and helps it to maintain balance when rotating.

4. Rotating axis
The glass turntable sits on an axis; the motor underneath drives the turntable to rotate.

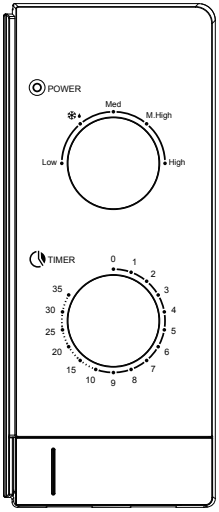
5. Turntable
The food sits on the turntable, its rotation during operation ensures that food is cooked evenly.

⚠ ***WARNING:***
Place the rotating ring. Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly.

6. Control panel
See details below (the control panel is subject to change without prior notice).

7. Waveguide cover
It is located inside the microwave oven, next to the control panel wall.

Operation of the control panel



Clock setting

The maximum setting is 35 minutes; there is a tone that indicates the end of the process, and the knob returns to the “0” position.

Microwave function

Power level

Low = 17% of the power output

Defrost = 30% of the power output

Med = 55% of the power output

Med High = 80% of power output

High = 100% of the power output

Generally, the following recommendations apply:

100% = HIGH – used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

80% = MEDIUM HIGH – used for longer cooking of dense foods, such as roast joints, meat loaves and plated meals , as well as delicate dishes, such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without overcooking at the sides.

55% = MEDIUM – in the case of dense foods that require a long time when cooked conventionally, e.g. beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

30% = MEDIUM LOW – in order to defrost, select this power setting to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and preparing egg custard.

17% = LOW – for gentle defrosting, e.g. creamy gateaux or pastry.

Defrosting time suggestions:

No.	*Weight (g)*	*Defrosting time*
1	200 g	approx. 4 minutes
2	400 g	approx. 8 minutes
3	600 g	approx. 12 minutes

Operation

1. Connect the cord Before connecting the cord, make sure the timer is set at “0”. Do not block the ventilation.
2. Place the food on the glass turntable and close the door. Food must be contained in a recipient. Do not operate the microwave oven when it is empty, or it may cause damage to the appliance.
3. Select the desired microwave power level.
4. Set the timer. If the desired time is less than 2 minutes, turn the microwave power knob to over 3 minutes, and then turn back to the desired time setting.
5. Once the desired time is set, the cooking begins. If pausing midway is necessary, open the door at any time, and close it to resume the operation.
6. When it times out and the cooking process ends, the microwave oven gives off a bell sound and the lamp inside is automatically turned off. If food is removed before the time is out, make sure to set back the timer to the “0” position to avoid the microwave oven from operating when empty.
7. It is recommended to wear gloves when removing cooked food from the oven and be careful not to touch the heating element at the top.

⚠ ***WARNING:***

Heating food fast, generally within 2 to 3 minutes, please control in 5 minutes. You can check the cooking process at any time and adjust it according to your taste preferences. Avoid overheating. When heating porridge or congee, stir it, and then cover with plastic film (leaving corners uncovered to ensure ventilation), or with a perforated lid suitable for heating.

When defrosting, at mid-point open the door to turn the food over to ensure that the food is defrosted evenly.

Utensils guideline

Depending on the cooking method, it is necessary to choose a safe and suitable container. If it is not properly selected, it will not only affect the cooking process, but also cause damage to container or the microwave oven. Please refer to the table below:

Cookware / Material	*Defrosting*	*Heating*	*Cooking*
Oven-proof glass and porcelain (with no metal components, e.g. Pyrex, heat-proof glass)	•	•	•
Non-ovenproof glass and porcelain 1	•	/	/
Glass and glass ceramics made of ovenproof / frost-proof materials (e.g. Arcoflam)	•	•	•
Ceramics 2 | Earthenware 2	•	•	•
Heat-resistant plastic (up to 200°C) 3	•	•	•
Cardboard, paper	•	/	/
Clingfilm	•	/	/
Roasting film with microwave-safe closure3	•	•	•
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	/	/	/
Baking tins, black enamel or silicon coated3	/	/	/
Baking trays	/	/	/
Browning cookware, e.g. crisp pans or crunch plates	/	•	•
Packaged meals3	•	•	•

• **suitable** / **not suitable**

[1] Without any silver, gold, platinum or metal plating / decorations.
[2] Without quartz or metal components, or glazes that contain metals.
[3] You must follow the manufacturer's instructions regarding maximum temperatures.

Cooking tips

The following factors may affect cooking:

Food arrangement

Place thicker parts towards the extremities of the dish, and thinner parts in the center; spread evenly. As much as possible, avoid overlapping

Cooking time

Start cooking by setting a short time, check the food after the time is out and extend the time according to the need. When food is overcooked, it may burn and smoke may be generated.

Cooking food evenly

Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during the cooking process. Depending on the type of food, stir it from the outside towards the center of the dish once or twice during the cooking process.

Allow it to rest

After cooking the time is out, leave the food in the oven for a while; thus the cooking cycle is completed and the food can cool down.

Checking if the food is properly cooked

Check the color and the consistency of the food to establish whether it is ready. Check whether:

- Steam is coming out the entire dish, not just the edges.
- Poultry joins can be removed easily.
- There are no remains of blood on pork or poultry.
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

Browning dish

When using a browning dish or a self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate underneath to prevent damage to the turntable and the rotating ring.

Microwave safe plastic wrap

When cooking high-fat food, do not allow the plastic wrap to come into contact with food, as it may melt.

Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

Maintenance

Servicing

Please check the following before contacting the servicing department:

1. Place one cup of water (approx. 150 ml) in a glass container inside the oven and close the door securely. The light inside should go off if the door is closed properly. Turn the oven on for 1 minute.
2. Does the oven lamp work?
3. Does the cooling fan work? (Put your hand over the rear ventilation openings.)
4. Does the turntable rotate? (The turntable can rotate clockwise or counter-clockwise. Both directions are normal.)
5. Is the water inside the oven hot?

If the answer to any of the above questions is "NO", check the wall socket and the fuse. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT AN APPROVED FINLUX SERVICING CENTER NEAREST TO YOU

Servicing safeguards

WARNING: MICROWAVE RADIATION

1. The high voltage capacitor remains charged after the appliance has been disconnected; short circuit the negative terminal of HV capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing, parts listed below may be removed and give access to potentials above 250 V to earth.
   - Magnetron
   - High voltage transformer
   - High voltage capacitor
   - High voltage diode
   - High voltage fuse
3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.
   - Improper fitting of the magnetron.
   - Improper matching of the door interlock, the door hinge and the door.
   - Improper fitting of the switch support.
   - The door, the door seal or the enclosure have been damaged.

Specifications			
Model		MD-FA200SW-EU	MD-FA200SB-EU
AC Line Voltage		230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Distribution line fuse/circuit breaker		8 A	8 A
AC Power required	Microwave	1100 W	1100 W
Output power	Microwave	700 W (IEC6075)	700 W (IEC6075)
	Off mode (energy saving mode)	Less than 0.3W	Less than 0.3W
Microwave frequency		2450 MHz	2450 MHz
Outside dimensions (W) x (D) x (H) mm		456 x 343 x 264	456 x 343 x 264
Cavity dimensions (W) x (D) x (H) mm		301.5 x 302 x 219.5	301.5 x 302 x 219.5
Oven Capacity		20 litres	20 litres
Turntable		ø 255 mm	ø 255 mm
Weight		approx. 10,9 kg	approx. 10,9 kg

*All drawings are illustrative, they may differ from the appearance of the actual device.

Correct disposal of this product

This symbol indicates that in the EU, this product should not be disposed together with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health due to uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems, or contact the retailer from whom the product was purchased. They can recycle this product in a manner that is safe for the environment.

Table des matières

Mesures de protection importantes **19**
Nettoyage **23**
Entretien du four à micro-ondes 23
Astuces de nettoyage 24
Installation **25**
Description du produit **26**
Fonctionnement du panneau de commande **27**
Réglage de l'horloge 27
Fonction micro-ondes 27
Fonctionnement **28**
Guide des ustensiles **29**
Conseils de cuisson **30**
Maintenance **31**
Entretien 31
Garanties en matière d'entretien 31

Mesures de protection importantes

MISE EN GARDE: Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

MISE EN GARDE: es liquides et autres denrées alimentaires ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

1. Utilisez uniquement les ustensiles appropriés à l'usage dans les fours à micro-ondes.
2. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.
3. Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des récipients en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
4. Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
5. Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
6. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition. Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.
7. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
8. Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
9. Percer les aliments à coque dure tels que les pommes de terre, les

courgettes entières, les pommes et les châtaignes avant de les faire cuire.

10. Les ustensiles de cuisine peuvent devenir brûlants en raison de la chaleur émise par les aliments chauffés. Un gant de cuisine peut être nécessaire pour manipuler les ustensiles et retirer les aliments chauffés.
11. Vérifiez que les ustensiles de cuisine peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.
12. N'utilisez l'appareil qu'aux fins décrites dans le présent manuel. Evitez d'utiliser des vapeurs ou produits chimiques corrosifs à l'intérieur de cet appareil. Cet appareil est conçu pour des applications domestiques ou des applications intérieures similaires, telles que le chauffage, la décongélation, la cuisson et la cuisson à la vapeur d'aliments et de boissons.
13. Utilisez cet appareil dans un endroit sec, à une altitude inférieure à 2000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
14. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
15. L'appareil ne doit pas être placé dans un meuble.
16. Il faut veiller à ne pas déplacer le plateau tournant lors du retrait des récipients de l'appareil.
17. L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
18. L'appareil doit être installé à une hauteur de 850 mm ou plus au-dessus du sol. L'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four est de 200 mm au minimum.

AVERTISSEMENT: Lorsque vous faites fonctionner l'appareil en mode Combinaison, les enfants ne doivent utiliser l'appareil qu'avec l'aide d'un adulte en raison de la température élevée qu'il génère.

ATTENTION : SURFACE CHAUDE

19. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
20. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou

mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques y relatifs.

21. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil électroménager.
22. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants âgés de moins de 8 ans sans surveillance.
23. Veuillez conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
24. Ne pas mettre la plaque de verre dans l'eau froide directement après utilisation. Pour éviter les fissures, il faut laisser refroidir la plaque de verre pendant au moins 20 minutes, puis la plonger dans l'eau.
25. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique ou autre utilisation similaire telle que :
    - dans les coins cuisine du personnel de magasins, bureaux, et autres environnements de travail ;
    - fermes ;
    - par des clients dans un hôtel, un motel, ou dans d'autres environnements de type résidentiel ;
    - par les clients des chambres d'hôtes.
26. -L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
27. Groupe 2 Appareil de classe B

    Groupe 2 Équipements ISM : le groupe 2 comprend tous les équipements ISM dans lesquels de l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement de matériaux, ainsi que les équipements d'électroérosion et de soudage à l'arc.

    Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à une utilisation dans les établissements domestiques et dans les établissements directement connectés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente des bâtiments utilisés à des fins domestiques.
28. Ce produit est doté d'une source lumineuse LED interne de < 60 lm.
29. "Pour être conforme à la norme EN 61000-3-11, le produit doit être connecté à une alimentation dont l'impédance est égale ou inférieure à celle du système : |Zsys= 0,40089 ohms ou moins. Avant de connecter le produit à un réseau public, veuillez consulter les

autorités locales chargées de l'approvisionnement en électricité pour vous assurer que le réseau électrique est conforme aux exigences susmentionnées.

30. Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
31. Le fait de ne pas conserver le four dans un environnement propre pourrait donner lieu à la détérioration de la surface, ce qui est susceptible d'avoir un effet négatif sur la vie de l'appareil et peut-être aboutir à une situation dangereuse.
32. Évitez de placer le four à micro-ondes dans une armoire. Le four à micro-ondes peut être utilisé dans des applications non-encastrées.
33. Après le branchement ou la fin du fonctionnement, l'appareil passe immédiatement en mode arrêt. Mode arrêt : < 0,3W

Nettoyage

Entretien du four à micro-ondes

⚠ ***ATTENTION :***
Le four doit être nettoyé régulièrement et tout débris alimentaire doit être enlevé.

⚠ ***AVERTISSEMENT :***

a. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant le nettoyage et une fois que les produits ont refroidi. Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide lors du nettoyage.
b. Le fait de ne pas conserver le four dans un environnement propre pourrait donner lieu à la détérioration de la surface, ce qui est susceptible d'avoir un effet négatif sur la vie de l'appareil et peut-être aboutir à une situation dangereuse.
c. N'utilisez jamais de détergent dur, de l'essence, de la poudre abrasive ou une brosse métallique pour nettoyer toute partie de l'appareil.
d. Évitez d'enlever le couvercle du guide d'ondes.
e. Si le four à micro-ondes est utilisé depuis longtemps, il est possible qu'il présente des odeurs anormales. Les 3 méthodes suivantes permettent de s'en débarrasser :

   1) Disposez plusieurs tranches de citron dans un verre, ensuite chauffez-les dans le four à forte puissance pendant 2 à 3 minutes.

   2) Placez une tasse de thé noir dans le four, puis chauffez-la à forte puissance.

   3) Disposez quelques peaux d'orange dans le four, ensuite réchauffez-les à forte puissance pendant 1 minute.

f. Lorsque le produit n'est pas utilisé, il doit être placé dans des endroits secs et ventilés.

⚠ ***ATTENTION :***
Comment nettoyer les surfaces en contact avec de la nourriture :

Après avoir utilisé l'appareil, nettoyez le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon imbibé d'eau, ensuite un chiffon sec pour enlever les éclaboussures d'aliments ou de graisse. La graisse accumulée pourrait surchauffer et commencer à produire de la fumée ou prendre feu.

Nettoyage

Astuces de nettoyage

Détails sur le nettoyage des joints, de la cavité et des parties adjacentes :

Partie extérieure : Nettoyez le boîtier avec un chiffon doux humide.

Porte : À l'aide d'un chiffon doux humidifié, essuyez la porte et la fenêtre. Essuyez les mastics et les parties adjacentes pour enlever les déversements ou éclaboussures. Nettoyez le bandeau de commande avec un chiffon doux légèrement humidifié.

Parois internes : Nettoyer les surfaces intérieures à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Essuyez le couvercle du guide d'ondes pour enlever tout aliment éclaboussé.

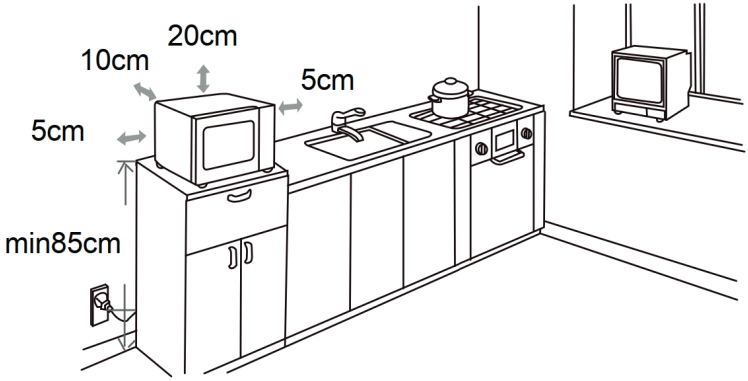
Plateau tournant / Anneau rotatif / Axe de rotation

Laver à l'eau avec une petite quantité de savon.

Rincez-les avec de l'eau propre et laissez-les complètement sécher.

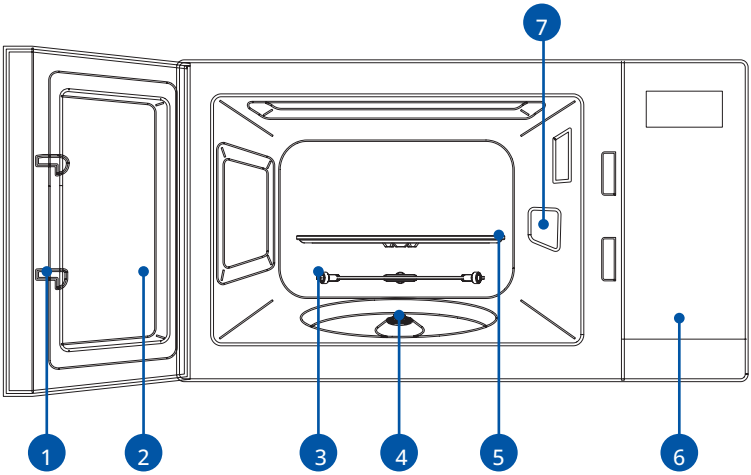
Installation

1. Retirez le four de son emballage. Si le four est recouvert d'un film de sécurité, décollezle avant d'utiliser l'appareil. Vérifiez attentivement les signes de dommage. Le cas échéant, prévenez immédiatement le revendeur ou envoyez-le au centre de réparation du fabricant.
2. Placez les fours à micro-ondes dans des endroits secs et non-corrosifs, tenez-les loin de la chaleur, de l'humidité, comme les brûleurs à gaz ou les réservoirs d'eau.
3. Pour assurer une ventilation suffisante, la distance doit être d'au moins 10 cm entre l'arrière du micro-ondes et le mur, et d'au moins 5 cm entre les parois latérales et le mur. Un espace libre d'au moins 20 cm doit être prévu au-dessus du four. La distance entre le four à microondes et le sol doit être de 85 cm au minimum.



4. Le four doit être placé loin des téléviseurs, radios ou antennes pour éviter de provoquer des perturbations des images ou des sons. La distance doit être supérieure à 5 m.
5. L'appareil doit être positionné de sorte que la prise soit accessible et à garantir une mise à la terre correcte. En cas de fuite, une boucle de terre peut se former pour éviter un choc électrique.
6. Mettez en marche le four à micro-ondes avec la porte fermée.
7. Évitez de placer le four à micro-ondes dans un meuble. Le four à micro-ondes peut être utilisé dans des applications non-encastrées.
8. Des résidus de fabrication ou de la graisse pouvant subsister dans la cavité du four ou sur les éléments chauffants, l'appareil peut initialement dégager une odeur et parfois un peu de fumée. Ceci est normal et cessera au bout de plusieurs utilisations. Ouvrez la porte ou la fenêtre pour assurer une bonne ventilation. Par conséquent, il est vivement recommandé de placer une tasse d'eau dans la cavité, de régler le four à forte puissance et de le faire fonctionner plusieurs fois.

Description du produit



1. Verrou de porte
La porte du four à micro-ondes doit être correctement fermée pour que l'appareil fonctionne.

2. Fenêtre de visualisation
Permet à l'utilisateur de surveiller la cuisson.

3. Anneau rotatif
Le plateau tournant en verre repose sur sur ses roues ; elles soutiennent le plateau tournant et le maintiennent en équilibre pendant la rotation.

4. Axe de rotation
Le plateau tournant en verre repose sur l'axe ; le moteur placé en-dessous entraîne la rotation du plateau tournant.

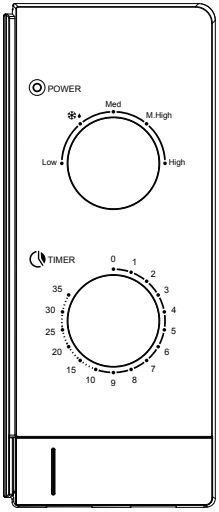
5. Plateau tournant
Le plat est posé sur le plateau tournant, sa rotation pendant le fonctionnement du four permet une cuisson uniforme des aliments

⚠ ***AVERTISSEMENT :***
Fixez l'anneau rotatif. Ajustez le plateau tournant dans l'axe de rotation et assurez-vous qu'il est bien inséré.

6. Panneau de contrôle
Voir les détails ci-dessous (le bandeau de commande peut être modifié sans préavis).

7. Couvercle du guide d'ondes
Il se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, à proximité de la paroi du bandeau de commande.

Fonctionnement du panneau de commande



Réglage de l'horloge

Le réglage maximal est de 35 minutes ; un signal sonore indique la fin du processus et le bouton revient à la position « 0 ».

Fonction micro-ondes

Niveau de consommation électrique

Bas = 17 % de la puissance de sortie

Décongélation = 30% de la puissance de sortie

Moyen = 55% de la puissance de sortie

Moyenne Haute = 80% de la puissance de sortie

Haut = 100 % de la puissance de sortie

En règle générale, les recommandations suivantes s'appliquent :

100% = HAUT - utilisé pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par exemple pour les ragoûts, les boissons chaudes, les légumes, etc.

80 % = MOYEN HAUT - utilisé pour la cuisson plus longue d'aliments denses, tels que les rôtis, les pains de viande et les plats préparés, ainsi que les plats délicats, tels que les génoises. À ce réglage réduit, les aliments sont cuits uniformément sans surcuisson sur les côtés.

55% = MOYEN - dans le cas d'aliments denses qui nécessitent un long temps de cuisson conventionnelle, par exemple un ragoût de bœuf, il est conseillé d'utiliser ce réglage de puissance pour garantir la tendreté de la viande.

30% = MOYEN BAS - pour décongeler, sélectionnez cette puissance afin de garantir une décongélation uniforme du plat. Ce réglage est également idéal pour faire mijoter du riz, des pâtes, des boulettes et préparer une crème aux œufs.

17% = BAS - pour une décongélation en douceur, par exemple pour des gâteaux crémeux ou des pâtisseries.

Suggestions de temps de décongélation :

No.	*Poids (g)*	*Temps de décongélation*
1	200 g	environ 4 minutes
2	400 g	environ 8 minutes
3	600 g	environ 12 minutes

Fonctionnement

1. Connecter le cordon
   Avant de brancher le cordon, assurez-vous que la minuterie est réglée sur « 0 ». Ne pas bloquer la ventilation.
2. Placez les aliments sur le plateau tournant en verre et fermez la porte. Les aliments doivent être contenus dans un récipient. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide, sous peine d'endommager l'appareil.
3. Sélectionnez le niveau de puissance des micro-ondes souhaité.
4. Réglez le minuteur. Si le temps souhaité est inférieur à 2 minutes, tournez le bouton de puissance du four à micro-ondes à plus de 3 minutes, puis revenez au réglage du temps souhaité.
5. Une fois la durée souhaitée réglée, la cuisson commence. Si une pause est nécessaire à mi-parcours, ouvrez la porte à tout moment et refermez-la pour reprendre l'opération.
6. Lorsque le temps est écoulé et que le processus de cuisson est terminé, le four à micro-ondes émet un son de cloche et la lampe à l'intérieur s'éteint automatiquement. Si les aliments sont retirés avant la fin du temps imparti, veillez à remettre la minuterie sur la position « 0 » afin d'éviter que le four à micro-ondes ne fonctionne lorsqu'il est vide.
7. Il est recommandé de porter des gants pour retirer les aliments cuits du four et de veiller à ne pas toucher l'élément chauffant situé dans la partie supérieure.

⚠ ***AVERTISSEMENT :***

Réchauffement rapide des aliments, généralement en 2 à 3 minutes, contrôle en 5 minutes s'il vous plaît. Vous pouvez vérifier le processus de cuisson à tout moment et l'ajuster en fonction de vos préférences gustatives. Éviter la surchauffe. Lorsque vous faites chauffer du porridge ou du congee, remuez-le, puis couvrez-le d'un film plastique (en laissant les coins à découvert pour assurer la ventilation) ou d'un couvercle perforé adapté au chauffage.

Lors de la décongélation, à mi-parcours, ouvrez la porte pour retourner les aliments afin de vous assurer qu'ils sont décongelés de manière uniforme.

Guide des ustensiles

En fonction de la méthode de cuisson, il est nécessaire de choisir un récipient sûr et adapté. S'il n'est pas correctement sélectionné, il affectera non seulement le processus de cuisson, mais il endommagera également le récipient ou le four à micro-ondes. Veuillez vous référer au tableau ci-dessous :

Ustensiles de cuisine / Matériel	Décongélation	Chauffage	Cuisson
Verre et porcelaine résistants au four (sans composants métalliques, par exemple Pyrex, verre résistant à la chaleur)	•	•	•
Verre et porcelaine non résistants au four 1	•	/	/
Verre et vitrocéramique résistant au four et au gel (par exemple, Arcoflam)	•	•	•
Céramique 2 | Faïence 2	•	•	•
Plastique résistant à la chaleur (jusqu'à 200°C) 3	•	•	•
Carton, papier	•	/	/
Film alimentaire	•	/	/
Film à rôtir avec fermeture pour micro-ondes3	•	•	•
Plats à rôtir en métal, par exemple en émail ou en fonte	/	/	/
Moules à pâtisserie, émail noir ou revêtement en silicone3	/	/	/
Plaques de cuisson	/	/	/
Ustensiles de cuisson pour brunir, par exemple poêles ou plaques croustillantes	/	•	•
Repas emballés3	•	•	•

• **adapté** / **non adapté**

[1)] Sans argent, ni or, ni platine, ni décoration métallique.
[2)] Sans composants en quartz ou en métal, ni émaux contenant des métaux.
[3)] Vous devez suivre les instructions du fabricant en ce qui concerne les températures maximales.

Conseils de cuisson

Les facteurs suivants peuvent affecter les résultats de cuisson :

Disposition des aliments

Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat, les plus fines vers le centre et étalez-les de manière uniforme. Dans la mesure du possible, évitez de faire chevaucher les aliments.

Durée de cuisson

Commencez la cuisson en réglant une durée courte, évaluez la cuisson à la fin de ce délai et poursuivez-la si nécessaire. Une surcuisson peut provoquer de la fumée et des brûlures.

Assurez une cuisson uniforme des aliments

Les aliments tels que le poulet, les steaks hachés ou les steaks doivent être tournés une fois en cours de cuisson. Selon le type d'aliment, si possible, remuez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois au cours de la cuisson.

Temps de repos

À la fin du temps de cuisson, laissez les aliments dans le four pendant une durée adéquate, afin de laisser le cycle de cuisson se terminer et de permettre aux aliments de refroidir progressivement.

Vérification de la cuisson des aliments

La couleur et la dureté des aliments vous aideront à déterminer si ces derniers sont cuits. Vérifiez :

- De la vapeur s'échappe de toutes les parties de l'aliment et pas uniquement du bord.
- Les articulations des volailles bougent facilement.
- Le porc et la volaille ne présentent pas de traces de sang
- La chair du poisson est opaque et peut être découpée facilement avec une fourchette

Plat brunisseur

Lorsque vous utilisez un plat brunisseur ou un récipient autochauffant, placez toujours en dessous un isolant thermorésistant comme un plat en porcelaine pour éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau rotatif.

Pellicule en plastique sécuritaire pour le four à micro-ondes

Lorsque vous cuisinez des denrées alimentaires à forte teneur en matières grasses, évitez que la pellicule en plastique entre en contact avec l'aliment puisqu'elle fond.

Matériel de cuisine en plastique sécuritaire pour le four à micro-ondes

Certains matériels de cuisine en plastique sécuritaires pour le four à micro-ondes ne sont pas adaptés à la cuisson des denrées alimentaires à forte teneur en matières grasses et en sucre. De plus, le temps de préchauffage indiqué dans le guide de cuisine ne doit pas être excédé.

Maintenance

Entretien

Merci de procéder aux vérifications suivantes avant d'appeler un technicien :

1. Placez un verre d'eau (environ 150 ml) dans le four et fermez soigneusement la porte. L'ampoule du four va s'éteindre si la porte est correctement fermée. Laissez fonctionner le four pendant 1 minute.
2. L'ampoule du four est-elle allumée ?
3. Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ? (Placez votre main sur les ouvertures d'aération arrière.)
4. Le plateau tournant tourne-t-il ? (Le plateau tournant tourne dans le sens horaire ou dans le sens antihoraire. Les deux sens sont normaux.)
5. L'eau dans le four est-elle chaude ?

Si la réponse à l'une des questions ci-dessus est « NON », veuillez vérifier votre prise murale et le fusible. Si la prise murale et le fusible fonctionnent correctement, CONTACTEZ UN CENTRE DE SERVICE FINLUX AGRÉÉ, LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Garanties en matière d'entretien

AVERTISSEMENT: RAYONNEMENT ÉMIS PAR LE FOUR À MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension demeure chargé après la mise hors tension de l'appareil ; court-circuitez la borne négative du condensateur haute tension sur le châssis du four (utilisez un tournevis) pour libérer les décharges avant de le toucher.
2. Pendant l'entretien, les pièces ci-dessous mentionnées sont susceptibles d'être démontées et donner accès aux potentiels de masse supérieurs à 250 V.
   - Magnétron
   - Transformateur à haute tension
   - Condensateur haute tension
   - Diode haute tension
   - Fusible haute tension
3. Les conditions suivantes peuvent provoquer une exposition excessive au four à micro-ondes pendant l'entretien.
   - Montage inapproprié du magnétron/
   - Alignement inadapté du verrouillage de porte, de charnière de porte et de porte.
   - Montage inadéquat de support de commutateur.
   - Porte, joint de la porte ou boîtier endommagés.

Caractéristiques			
Modèle		MD-FA200SW-EU	MD-FA200SB-EU
Tension de ligne AC		230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Fusible/disjoncteur de la ligne de distribution		8 A	8 A
Alimentation en courant alternatif (AC)	Micro-ondes	1100W	1100W
Puissance de sortie	Micro-ondes	700 W (IEC6075)	700 W (IEC6075)
	Mode arrêt (mode économie d'énergie)	moins de 0.3 W	moins de 0.3 W
Fréquence du four à micro-ondes		2450 MHz	2450 MHz
Dimensions extérieures (L) x (P) x (H)** mm		456 x 343 x 264	456 x 343 x 264
Dimensions de la cavité (L) x (P) x (H) mm		301,5 x 302 x 219,5	301,5 x 302 x 219,5
Capacité du four		20 litres	20 litres
Plateau tournant		Ø 255 mm	Ø 255 mm
Poids		environ 10,9 kg	environ 10,9 kg

*Tous les dessins sont illustratifs et peuvent différer de l'apparence de l'appareil réel.

Mise au rebut adéquate de cet appareil

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à travers l'Europe. Pour prévenir tout dommage éventuel sur l'environnement et la santé humaine en raison d'une élimination anarchique des déchets, veuillez recycler l'appareil de façon responsable, afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources. Pour renvoyer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de renvoi et de collecte ou contactez le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil. Ils peuvent recycler ce produit de manière sûre pour l'environnement.

Inhalt

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen 36
Reinigung 40
Pflege von Mikrowellenherden 40
Tipps zur Reinigung 41
Installation 42
Produktanleitung 44
Bedienung des Bedienfelds 45
Uhrzeiteinstellung 45
Funktion Mikrowelle 45
Operation 46
Leitfaden für Utensilien 47
Tipps zum Garen 48
Wartung 49
Serviceleistungen 49
Sicherheitsvorkehrungen bei der Wartung 49

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen erst betrieben werden, nachdem er von einer entsprechend geschulten Person repariert wurde.

WARNUNG: Es ist gefährlich, wenn eine andere als eine entsprechend geschulte Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, bei denen Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen.

WARNUNG: Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

1. Verwenden Sie nur Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellenherden geeignet sind.
2. Lebensmittel- und Getränkebehälter aus Metall dürfen nicht in einem Mikrowellenherd verwendet werden.
3. Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, behalten Sie den Ofen im Auge, da er sich entzünden kann.
4. Der Mikrowellenherd ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
5. Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
6. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.
7. Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsgläsern ist vor dem Verzehr zu rühren oder zu schütteln und die Temperatur zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
8. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, auch wenn die Mikrowellenerhitzung beendet ist.
9. Stechen Sie hartschalige Lebensmittel wie Kartoffeln, ganze Zucchini, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen an.
10. Küchenutensilien können durch die von erhitzten Lebensmitteln

ausgehende Wärme heiß werden. Für die Handhabung von Utensilien und die Entnahme von erhitzten Lebensmitteln kann ein Ofenhandschuh erforderlich sein.

11. Vergewissern Sie sich, dass die Küchenutensilien für die Verwendung in einem Mikrowellenherd geeignet sind.
12. Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch oder ähnliche Anwendungen in Innenräumen, wie z. B. Heizen, Auftauen, Garen und Dämpfen von Speisen und Getränken, bestimmt.
13. Verwenden Sie dieses Gerät an einem trockenen Ort in einer Höhe von weniger als 2000 Metern über dem Meeresspiegel.
14. Wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden, was sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu Gefahren führen kann.
15. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
16. Achten Sie darauf, den Drehteller beim Entfernen von Behältern aus dem Gerät nicht zu verschieben.
17. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
18. Das Gerät muss in einer Höhe von 850 mm oder mehr über dem Boden installiert werden. Über der Oberseite des Ofens ist ein Freiraum von mindestens 200 mm erforderlich.

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE

19. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
20. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über die nötige Erfahrung oder das nötige Wissen verfügen, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen

wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
22. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
23. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
24. Legen Sie die Glasplatte nicht direkt nach dem Gebrauch in kaltes Wasser. Um Risse zu vermeiden, muss die Glasplatte mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor sie ins Wasser gelegt wird.
25. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen bestimmt, z. B.:
    - küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
    - Bauernhöfe,
    - von den Kunden von Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben,
    - von den Kunden der Frühstückspensionen.
26. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem vorgesehen.
27. Gerät der Klasse B der Gruppe 2

    ISM-Geräte der Gruppe 2: Gruppe 2 enthält alle ISM-Geräte, in denen absichtlich Hochfrequenzenergie erzeugt und / oder in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Materialbehandlung verwendet wird, sowie EDM- und Lichtbogenschweißgeräte.

    Geräte der Klasse B sind für die Verwendung in Haushalten und in Einrichtungen geeignet, die direkt an ein Niederspannungsnetz angeschlossen sind, das Wohngebäude versorgt.
28. Dieses Produkt hat eine interne LED-Lichtquelle von < 60 lm.
29. Um die Anforderungen der EN 61000-3-11 zu erfüllen, muss das Produkt an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die der Systemimpedanz entspricht: |Zsys| = 0,40089 Ohm oder weniger. Bevor Sie das Produkt an ein öffentliches Netz anschließen, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stromversorgungsbehörde, um sicherzustellen, dass das Stromnetz die oben genannten Anforderungen erfüllt.
30. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden, und alle

Speiserückstände müssen entfernt werden.

31. Wird der Herd nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, was sich wiederum negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu Gefahren führen kann.
32. Der Mikrowellenherd darf nicht in einen Schrank gestellt werden. Der Mikrowellenherd ist als freistehendes Gerät zu verwenden.
33. Nach dem Einstecken oder Beenden des Betriebs geht das Gerät sofort in den Ausschaltmodus über: < 0.3W
34. Die Mikrowelle ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.

Reinigung

Pflege von Mikrowellenherden

⚠ ***WARNUNG:***
Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden, und alle Speiserückstände müssen entfernt werden.

⚠***WARNUNG:***

a. Ziehen Sie vor der Reinigung und nach dem Abkühlen der Produkte das Netzkabel aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
b. Wird der Herd nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, was sich wiederum negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu Gefahren führen kann.
c. Verwenden Sie niemals hartes Reinigungsmittel, Benzin, Schleifpulver oder eine Metallbürste, um Teile des Geräts zu reinigen.
d. Die Wellenleiterabdeckung nicht entfernen.
e. Wenn der Mikrowellenherd über einen längeren Zeitraum benutzt wurde, können ungewöhnliche Gerüche auftreten, die auf drei Arten entfernt werden können:
   1) Legen Sie mehrere Zitronenscheiben in eine Tasse und erhitzen Sie sie dann 2-3 Minuten lang mit hoher Mikroleistung.
   2) Stellen Sie eine Tasse roten Tee in den Ofen und erhitzen Sie ihn bei hoher Leistung.
   3) Einige Orangenschalen in den Ofen geben und 1 Minute lang bei hoher Mikroleistung erhitzen.
f. Wenn das Produkt nicht verwendet wird, sollte es an einem trockenen und belüfteten Ort aufbewahrt werden.

⚠ ***WARNUNG:***
Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:

Wischen Sie die Wellenleiterabdeckung nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab, gefolgt von einem trockenen Tuch, um Speisespritzer und Fett zu entfernen. Das angesammelte Fett kann sich überhitzen und infolgedessen Rauch erzeugen oder sich entzünden.

Reinigung

Tipps zur Reinigung

Einzelheiten zur Reinigung der Türdichtungen, der Innenseite und der angrenzenden Teile:

Außen: Wischen Sie die Tür mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

Tür: Wischen Sie die Tür und das Fenster mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Wischen Sie die Türdichtungen und die angrenzenden Teile ab, um verschüttete Flüssigkeiten oder Spritzer zu entfernen. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem leicht feuchten, weichen Tuch ab.

Innenwände: Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Wischen Sie die Wellenleiterabdeckung ab, um Lebensmittelreste zu entfernen.

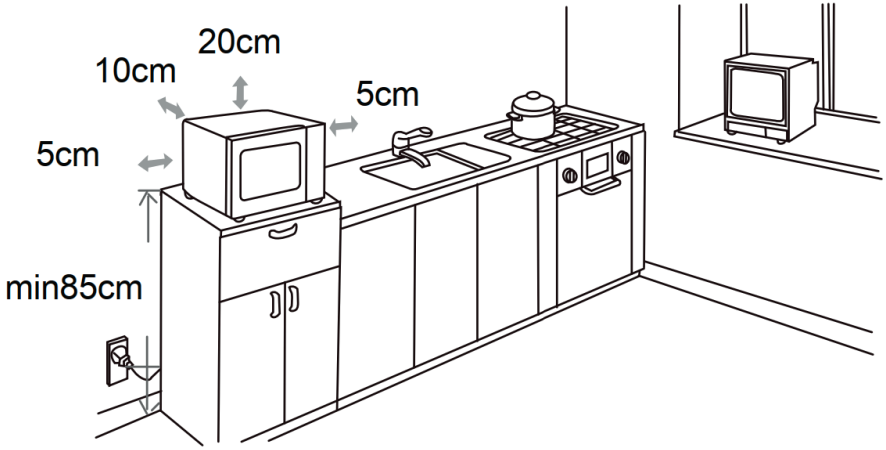
Drehteller / Drehring / Drehachse:

Mit Wasser und ein wenig Seife waschen.

Mit sauberem Wasser abspülen und gründlich trocknen lassen.

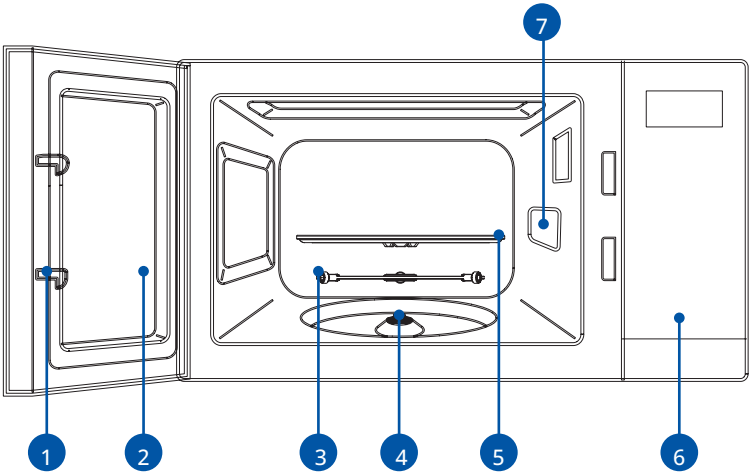
Installation

1. Nehmen Sie den Herd aus seiner Verpackung. Wenn der Herd mit einer Sicherheitsfolie bedeckt ist, reißen Sie diese vor der Benutzung ab. Prüfen Sie sorgfältig auf Schäden. Wenn Sie einen Schaden feststellen, benachrichtigen Sie sofort den Verkäufer oder senden Sie das Gerät an die Servicestelle des Herstellers.
2. Mikrowellengeräte müssen in trockenen und nicht korrosiven Umgebungen aufbewahrt werden, fern von Hitze und Feuchtigkeit, wie z. B. Gasbrennern oder Wassertanks.
3. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, sollte der Abstand zwischen der Rückseite der Mikrowelle und der Wand mindestens 10 cm betragen, zwischen der Seite und der Wand mindestens 5 cm, und über der Oberseite sollten mindestens 20 cm Platz sein. Der Abstand zwischen der Mikrowelle und dem Boden sollte mindestens 85 cm betragen.



4. Der Herd sollte nicht in der Nähe eines Fernsehers, eines Radios oder einer Antenne installiert werden, da das Bild gestört werden kann und Rauschen auftreten kann. Der Abstand zwischen diesen Geräten sollte mehr als 5 m betragen.
5. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, und es muss für eine gute Erdung gesorgt werden, falls ein Leck auftritt; es kann sich eine Erdungsschleife bilden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
6. Der Mikrowellenherd muss bei geschlossener Tür betrieben werden.
7. Der Mikrowellenherd darf nicht in einen Schrank gestellt werden. Der Mikrowellenherd ist als freistehendes Gerät zu verwenden.
8. Da sich im Garraum oder auf den Heizelementen Rückstände oder Herstellungsöl befinden, kann das Gerät einen Geruch und sogar etwas Rauch erzeugen. Das ist normal und wird nach mehreren Benutzungen nicht mehr auftreten, aber die Tür oder die Fenster müssen offen gehalten werden, um eine

angemessene Belüftung zu gewährleisten. Es wird dringend empfohlen, eine Tasse Wasser hineinzustellen, den Ofen auf hohe Leistung zu stellen und ihn mehrmals einzuschalten.



1. Türschloss
Die Tür des Mikrowellenherds muss richtig geschlossen sein, damit das Gerät funktioniert.

2. Sichtfenster
Sie ermöglicht es dem Benutzer, den Kochvorgang zu überwachen.

3. Drehring
Der Glasdrehteller steht auf Rädern, die den Drehteller stützen und ihm helfen, beim Drehen das Gleichgewicht zu halten.

4. Drehachse
Der Glas-Drehteller sitzt auf der Achse; Der Motor darunter treibt den Drehteller zum Drehen an.

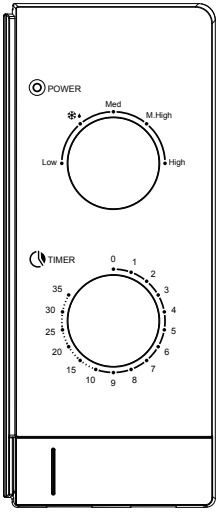
5. Drehteller
Das Gargut sitzt auf dem Drehteller, dessen Drehung während des Betriebs für ein gleichmäßiges Garen der Speisen sorgt.

⚠ ***WARNUNG:***
Setzen Sie den Drehring ein. Setzen Sie den Drehteller auf die Drehachse und stellen Sie sicher, dass er richtig eingelegt ist.

6. Bedienfeld
Siehe unten im Detail (das Bedienfeld kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden).

7. Wellenleiterabdeckung
Sie befindet sich im Inneren des Mikrowellenherds, neben der Wand des Bedienfelds.

Bedienung des Bedienfelds



Uhrzeiteinstellung

Die maximale Einstellung beträgt 35 Minuten; ein Ton zeigt das Ende des Vorgangs an, und der Drehknopf kehrt in die Position "0" zurück.

Funktion Mikrowelle

Leistungsstufe

Niedrig = 17% der Ausgangsleistung

Abtauen = 30% der Ausgangsleistung

Mittel = 55% der Ausgangsleistung

Mittelhoch = 80 % der Ausgangsleistung

Hoch = 100% der Ausgangsleistung

Im Allgemeinen gelten die folgenden Empfehlungen:

100% = HOCH - zum schnellen Kochen oder Aufwärmen, z. B. für Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw.

80% = MITTELHOCH - zum längeren Garen von dichten Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten sowie von delikaten Gerichten wie Biskuitkuchen. Bei dieser reduzierten Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart, ohne dass sie an den Seiten überkochen.

55% = MITTEL - bei dichten Speisen, die beim konventionellen Garen lange brauchen, z.B. Rinderschmorbraten, ist es ratsam, diese Leistungsstufe zu wählen, damit das Fleisch zart wird.

30% = MITTEL-NIEDRIG - Wählen Sie zum Auftauen diese Leistungsstufe, um ein gleichmäßiges Auftauen des Gerichts zu gewährleisten. Diese Einstellung ist auch ideal zum Garen von Reis, Nudeln, Knödeln und zur Zubereitung von Eierpudding.

17% = NIEDRIG - für sanftes Auftauen, z. B. von cremigen Torten oder Gebäck.

Vorschläge für die Auftaudauer:

Nein.	*Gewicht (g)*	*Auftaudauer*
1	200 g	ca. 4 Minuten
2	400 g	ca. 8 Minuten
3	600 g	ca. 12 Minuten

Operation

1. Schließen Sie das Kabel an Bevor Sie das Kabel anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Timer auf "0" eingestellt ist. Die Belüftung darf nicht blockiert werden.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf den Glasdrehteller und schließen Sie die Tür. Die Lebensmittel müssen in einem Behälter enthalten sein. Nehmen Sie den Mikrowellenherd nicht in Betrieb, wenn er leer ist, sonst kann das Gerät beschädigt werden.
3. Wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe.
4. Stellen Sie den Timer ein. Wenn die gewünschte Zeit weniger als 2 Minuten beträgt, drehen Sie den Leistungsregler der Mikrowelle auf über 3 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Zeiteinstellung.
5. Sobald die gewünschte Zeit eingestellt ist, beginnt der Garvorgang. Wenn eine Pause auf halbem Weg notwendig ist, können Sie die Tür jederzeit öffnen und wieder schließen, um den Vorgang fortzusetzen.
6. Nach Ablauf der Zeit und Beendigung des Garvorgangs gibt der Mikrowellenherd einen Glockenton von sich und die Lampe im Inneren wird automatisch ausgeschaltet. Wenn die Speisen vor Ablauf der Zeit entnommen werden, muss der Timer auf die Position "0" zurückgestellt werden, um zu vermeiden, dass der Mikrowellenherd im leeren Zustand arbeitet.
7. Es wird empfohlen, Handschuhe zu tragen, wenn Sie gekochte Speisen aus dem Ofen nehmen, und darauf zu achten, dass Sie das Heizelement an der Oberseite nicht berühren.

⚠***WARNUNG:***

Schnelles Erhitzen von Speisen, im Allgemeinen innerhalb von 2 bis 3 Minuten, bitte in 5 Minuten kontrollieren. Sie können den Garvorgang jederzeit überprüfen und nach Ihren Wünschen anpassen. Vermeiden Sie Überhitzung. Wenn Sie Brei oder Congee erhitzen, rühren Sie ihn um und decken Sie ihn dann mit Plastikfolie ab (lassen Sie die Ecken frei, um die Belüftung zu gewährleisten), oder mit einem perforierten Deckel, der zum Erhitzen.

Öffnen Sie beim Auftauen in der Mitte die Tür und drehen Sie die Lebensmittel um, damit sie gleichmäßig aufgetaut werden.

Leitfaden für Utensilien

Je nach Kochmethode muss ein sicherer und geeigneter Behälter gewählt werden. Wenn sie nicht richtig ausgewählt wird, beeinträchtigt sie nicht nur den Garvorgang, sondern führt auch zu Schäden am Behälter oder am Mikrowellenherd. Bitte beachten Sie die nachstehende Tabelle:

Kochgeschirr / Material	***Auftauen***	***Heizen***	***Garen***
Ofenfestes Glas und Porzellan (ohne Metallteile, z. B. Pyrex, hitzebeständiges Glas)	•	•	•
Nicht ofenfestes Glas und Porzellan 1	•	/	/
Glas und Glaskeramik aus ofenfesten / frostsicheren Materialien (z.B. Arcoflam)	•	•	•
Keramik 2 | Steingut 2	•	•	•
Hitzebeständiger Kunststoff (bis zu 200°C) 3	•	•	•
Pappe, Papier	•	/	/
Frischhaltefolie	•	/	/
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss3	•	•	•
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	/	/	/
Backbleche, schwarz emailliert oder silikonbeschichtet3	/	/	/
Backbleche	/	/	/
Bräunungsgeschirr, z. B. Knusperpfannen oder Knusperplatten	/	•	•
Abgepackte Mahlzeiten3	•	•	•

• **geeignet** / **nicht geeignet**

[1)] Ohne jegliche Silber-, Gold-, Platin- oder Metallbeschichtung / Verzierungen.
[2)] Ohne Quarz- oder Metallbestandteile oder Glasuren, die Metalle enthalten.
[3)] Sie müssen die Anweisungen des Herstellers bezüglich der Höchsttemperaturen befolgen.

Tipps zum Garen

Die folgenden Faktoren können das Kochen beeinflussen:

Anordnung der Lebensmittel

Die dickeren Teile an den Rand der Schüssel geben, die dünneren in die Mitte; gleichmäßig verteilen. Überschneidungen so weit wie möglich vermeiden

Garzeit

Beginnen Sie mit dem Garen, indem Sie eine kurze Zeit einstellen, prüfen Sie das Essen nach Ablauf der Zeit und verlängern Sie die Zeit je nach Bedarf. Wenn Lebensmittel zu lange gekocht werden, können sie verbrennen und es kann zu Rauchentwicklung kommen.

Gleichmäßiges Garen von Speisen

Lebensmittel wie Hähnchen, Hamburger oder Steaks sollten während des Garvorgangs einmal gewendet werden. Rühren Sie die Speisen je nach Art ein- oder zweimal während des Garvorgangs von außen zur Mitte des Gerichts hin um.

Erlauben Sie ihm, sich auszuruhen

Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie die Speisen noch eine Weile im Ofen; so ist der Garvorgang abgeschlossen und die Speisen können abkühlen.

Prüfen, ob das Essen richtig gegart ist

Prüfen Sie die Farbe und die Konsistenz der Lebensmittel, um festzustellen, ob sie fertig sind. Prüfen Sie, ob:

- Der Dampf tritt aus dem gesamten Gericht aus, nicht nur aus den Rändern.
- Geflügelteile können leicht entfernt werden.
- Es gibt keine Blutspuren auf Schweinefleisch oder Geflügel.
- Der Fisch ist undurchsichtig und lässt sich leicht mit einer Gabel zerteilen

Bräunungsgeschirr

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Behälter muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller platztiert werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehrings vermieden.

Mikrowellensichere Frischhaltefolie

Beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt darf die Plastikfolie nicht mit den Speisen in Berührung kommen, da sie schmelzen könnte.

Mikrowellensicheres Kunststoff-Kochgeschirr

Einige mikrowellensichere Kunststoffkochgeschirre eignen sich möglicherweise nicht zum Garen von Speisen mit hohem Fett- und Zuckergehalt. Außerdem darf die in der Gebrauchsanweisung des Gerichts angegebene Vorwärmzeit nicht überschritten werden.

Wartung

Serviceleistungen

Bitte überprüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

1. Geben Sie eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) in ein Glasgefäß in den Ofen und schließen Sie die Tür fest. Die Innenlampe sollte sich ausschalten, wenn die Tür richtig geschlossen ist. Schalten Sie den Ofen für 1 Minute ein.
2. Funktioniert die Ofenlampe?
3. Funktioniert der Kühlungslüfter? (Legen Sie Ihre Hand über die hinteren Lüftungsöffnungen)
4. Dreht sich der Drehteller? (Der Drehteller kann sich im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Beide Richtungen sind normal.)
5. Ist das Wasser im Ofen heiß?

Wenn die Antwort auf eine der obigen Fragen "NEIN" lautet, überprüfen Sie die Steckdose und die Sicherung. Wenn sowohl die Steckdose als auch die Sicherung einwandfrei funktionieren, WENDEN SIE SICH AN EINE ZUGELASSENE FINLUX-KUNDENDIENSTSTELLE IN IHRER NÄHE

Sicherheitsvorkehrungen bei der Wartung

WARNUNG: MIKROWELLENSTRAHLUNG

1. Der Hochspannungskondensator bleibt auch nach dem Ausschalten des Geräts geladen; schließen Sie den Minuspol des Hochspannungskondensators mit dem Ofenchassis kurz (verwenden Sie einen Schraubendreher), damit er sich entlädt, bevor Sie ihn berühren.
2. Bei Wartungsarbeiten können die unten aufgeführten Teile entfernt werden und Zugang zu Potentialen über 250 V gegen Erde geben.
   - Magnetron
   - Hochspannungstransformator
   - Hochspannungskondensator
   - Hochspannungsdiode
   - Hochspannungs-Sicherung
3. Die folgenden Bedingungen können zu einer übermäßigen Belastung durch Mikrowellen während der Wartung führen.
   - Unsachgemäßer Einbau des Magnetrons.
   - Falsche Abstimmung von Türverriegelung, Türband und Tür.
   - Unsachgemäße Montage der Schalterhalterung.
   - Die Tür, die Türdichtung oder das Gehäuse sind beschädigt.

Technische Daten			
Modell		MD-FA200SW-EU	MD-FA200SB-EU
AC-Netzspannung		230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Sicherung/Leistungsschalter der Verteilungsleitung		8 A	8 A
AC Stromversorgung erforderlich:	Mikrowelle	1100 W	1100 W
Ausgangsleistung	Mikrowelle	700 W (IEC6075)	700 W (IEC6075)
	Aus-Modus (Energiesparmodus)	Weniger als 0.3W	Weniger als 0.3W
Mikrowellenfrequenz		2450MHz	2450MHz
Äußere Abmessungen (B) x (T) x (H) mm		456 x 343 x 264	456 x 343 x 264
Abmessungen des Hohlraums (B) x (T) x (H) mm		301,5 x 302 x 219,5	301,5 x 302 x 219,5
Kapazität des Ofens		20 Liter	20 Liter
Drehteller		ø 255 mm	ø 255 mm
Gewicht		Ca. 10,9kg	Ca. 10,9kg

*Alle Zeichnungen dienen der Veranschaulichung und können vom Aussehen des tatsächlichen Geräts abweichen.

Produkt richtig entsorgen

Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt in der EU nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, sollten Sie den Abfall verantwortungsvoll recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Abholsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt auf umweltfreundliche Weise recyceln.

Contenido

Medidas de seguridad importantes **54**
Limpieza **58**
Cuidado del horno microondas 58
Consejos de limpieza 59
Instalación **60**
Descripción del producto **61**
Funcionamiento del panel de control **62**
Ajuste del reloj 62
Función microondas 62
Operación **63**
Guía de utensilios **64**
Consejos de cocina **65**
Mantenimiento **66**
Servicio 66
Garantías de servicio 66

Medidas de seguridad importantes

ADVERTENCIA: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que haya sido reparado por una persona debidamente formada.

ADVERTENCIA: Es peligroso que cualquier persona que no esté debidamente formada lleve a cabo cualquier tarea de mantenimiento o reparación que implique la retirada de cualquier cubierta que proteja contra la exposición a la energía de microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.

1. Utilice utensilios de cocina que son válidos para microondas.
2. No está permitido utilizar recipientes metálicos para alimentos y bebidas en un horno microondas.
3. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno, ya que pueden inflamarse.
4. El horno microondas está destinado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos, etc. pueden provocar lesiones, ignición o incendio.
5. Si sale humo, apague o desenchufe el aparato y cierre la puerta para sofocar las llamas.
6. Calentar bebidas en el microondas puede dar lugar a una ebullición eruptiva retardada, por lo que es necesario tener cuidado al manipular el recipiente;
7. El contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés debe removerse o agitarse y su temperatura debe comprobarse antes del consumo a fin de evitar quemaduras;
8. No se deberían calentar huevos con cáscara y huevos duros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso cuando el horno se ha parado;
9. Perfore los alimentos de cáscara dura, como las patatas, los calabacines enteros, las manzanas y las castañas, antes de cocinarlos.
10. Los utensilios de cocina pueden calentarse debido al calor que desprenden los alimentos calentados. Puede ser necesario el uso de guantes de cocina para manipular utensilios y retirar alimentos

calientes.

11. Compruebe que los utensilios de cocina son adecuados para su uso en un horno microondas.
12. Utilice el aparato únicamente para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este aparato está diseñado para aplicaciones domésticas o similares en interiores, como calentar, descongelar, cocinar y cocer al vapor alimentos y bebidas.
13. Utilice este aparato en un lugar seco y a una altitud inferior a 2000 metros sobre el nivel del mar.
14. Si el horno no se mantiene limpio, la superficie puede dañarse, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar posibles peligros.
15. El aparato no debe colocarse dentro de un armario.
16. Hay que tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al sacar los recipientes del aparato.
17. El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
18. El aparato debe instalarse a una altura igual o superior a 850 mm por encima del suelo. El espacio libre mínimo necesario por encima de la superficie superior del horno es de 200 mm.

ADVERTENCIA: Cuando el aparato funciona en el modo combinado, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto, dada la alta temperatura generada.

PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES

19. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro.
20. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva.
21. Los niños no deben jugar con el horno.
22. La limpieza y el mantenimiento de los usuarios no deben ser

realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

23. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
24. No introduzca la placa de vidrio en agua fría directamente después de usarla. Para evitar que se agriete, hay que dejar enfriar la placa de vidrio al menos 20 minutos y luego introducirla en el agua.
25. Este aparato está destinado al uso doméstico y a aplicaciones similares, por ejemplo:
    - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
    - granjas,
    - por los clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos hosteleros,
    - por los clientes de los bed-and-breakfasts.
26. El aparato no está diseñado para funcionar con el uso de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
27. Aparato de clase B del grupo 2

    Equipos ICM del grupo 2: el grupo 2 contiene todos los equipos ICM en los que se genera y/o utiliza intencionadamente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, y los equipos de electroerosión y soldadura por arco.

    Los equipos de clase B son adecuados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de baja tensión que abastezca a edificios residenciales.
28. Este producto tiene una fuente de luz LED interna de < 60 lm.
29. Para cumplir la norma EN 61000-3-11, el producto debe conectarse a una alimentación de la impedancia del sistema: |Zsys| = 0,40089 ohmios o menos. Antes de conectar el producto a cualquier red pública, consulte a la autoridad local de suministro eléctrico para asegurarse de que la red eléctrica cumple el requisito anterior".
30. El horno debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los restos de alimentos.
31. Si no se mantiene limpio el horno, puede producirse un deterioro de la superficie que, a su vez, puede afectar negativamente a la vida útil

del aparato y, posiblemente, ocasionar peligros.

32. El horno microondas no debe colocarse dentro de un armario. El horno microondas está concebido para ser utilizado como aparato independiente.
33. Una vez enchufado o terminado el funcionamiento, el aparato pasa inmediatamente al modo de apagado: < 0.3W
34. El horno microondas está destinado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos, etc. pueden provocar lesiones, ignición o incendio.

Limpieza

Cuidado del horno microondas

⚠ ***ADVERTENCIA:***
El horno debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los restos de alimentos.

⚠ ***ADVERTENCIA:***

a. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiar y una vez que los productos se hayan enfriado. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos cuando lo limpie.
b. Si no se mantiene limpio el horno, puede producirse un deterioro de la superficie que, a su vez, puede afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, ocasionar peligros.
c. No utilice nunca detergentes fuertes, gasolina, polvos abrasivos ni cepillos metálicos para limpiar ninguna pieza del aparato.
d. No retire la cubierta de la guía de ondas.
e. Cuando el horno microondas se ha utilizado durante mucho tiempo, pueden observarse olores extraños; éstos pueden eliminarse de tres maneras:
   1) Coloque varias rodajas de limón en una taza y caliéntelas a micro potencia alta durante 2-3 min.
   2) Coloque una taza de té rojo dentro del horno y caliéntelo a alta potencia.
   3) Coloque un poco de piel de naranja en el horno y, a continuación, caliente a micro potencia alta durante 1 minuto.
f. Cuando no se utilice el producto, debe dejarse en un lugar seco y ventilado.

⚠ ***ADVERTENCIA:***
Limpieza de superficies que entran en contacto con alimentos:

Después del uso, limpie la cubierta de la guía de ondas con un paño húmedo, seguido de un paño seco, para eliminar las salpicaduras de alimentos y la grasa. La grasa acumulada puede sobrecalentarse y, en consecuencia, generar humo o inflamarse.

Limpieza

Consejos de limpieza

Detalles para la limpieza de las juntas de las puertas, el interior y las piezas adyacentes:

Exterior: Limpie la puerta con un paño suave y húmedo.

Puerta: Limpie la puerta y la ventana con un paño suave y húmedo. Limpie las juntas de la puerta y las piezas adyacentes para eliminar cualquier derrame o salpicadura. Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente humedecido.

Paredes interiores: Limpie las superficies interiores con un paño húmedo y suave. Limpie la cubierta de la guía de ondas para eliminar cualquier salpicadura de alimentos.

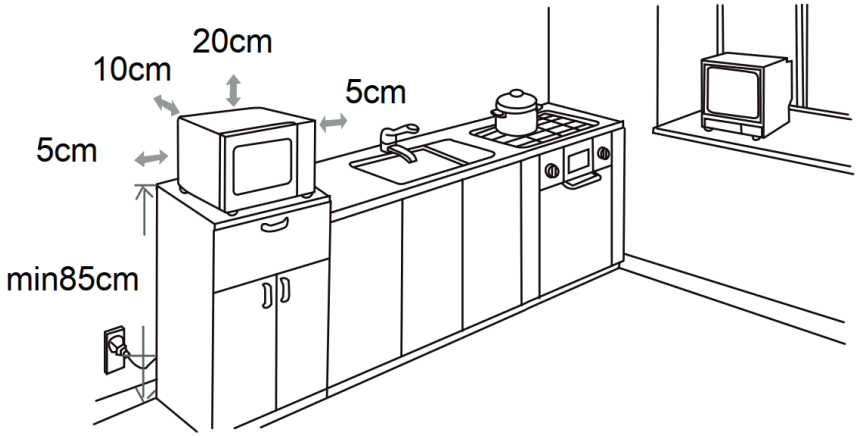
Plato giratorio / Anillo de rotación / Eje de rotación:

Lave con agua y un poco de jabón.

Aclare con agua limpia y deje secar bien.

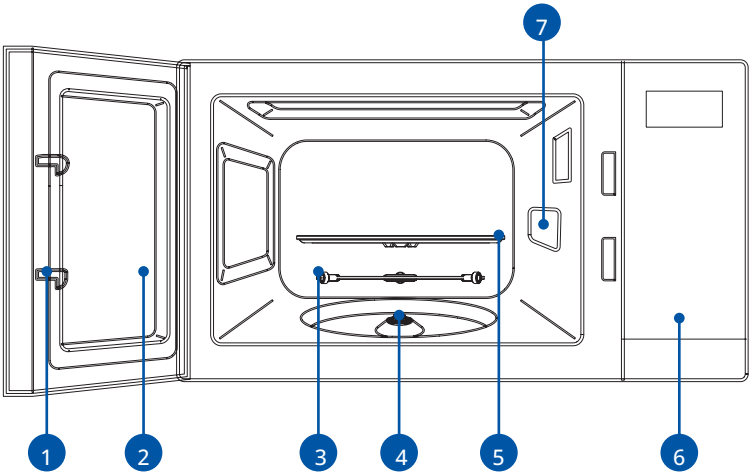
Instalación

1. Saque el horno de su embalaje. Si el horno está cubierto con una película de seguridad, retírela antes de utilizarlo. Compruebe cuidadosamente si hay daños. Si detecta algún daño, notifíquelo inmediatamente al vendedor o envíe el aparato al centro de servicio del fabricante.
2. Los hornos microondas deben mantenerse en entornos secos y no corrosivos, alejados del calor y la humedad, como quemadores de gas o depósitos de agua.
3. Para garantizar una ventilación suficiente, la distancia entre la parte trasera del microondas y la pared debe ser de al menos 10 cm, entre el lateral y la pared de al menos 5 cm, y no debe haber menos de al menos 20 cm de espacio por encima de la superficie superior. La distancia entre el microondas y el suelo debe ser de al menos 85 cm.



4. El horno debe instalarse lejos de un televisor, una radio o cualquier antena, ya que puede perturbarse la imagen y producirse ruido. La distancia entre estos dispositivos debe ser superior a 5 m.
5. El aparato debe colocarse de forma que permita el acceso al enchufe, y debe asegurarse una buena conexión a tierra en caso de fuga; puede formarse un bucle de tierra para evitar una descarga eléctrica.
6. El horno microondas debe funcionar con la puerta cerrada.
7. El horno microondas no debe colocarse dentro de un armario. El horno microondas está concebido para ser utilizado como aparato independiente.
8. Como hay residuos o aceite de fabricación en el interior de la cavidad del horno o en los elementos calefactores, el aparato puede generar olor e incluso algo de humo. Es normal y no se producirá después de varios usos, pero la puerta o las ventanas deben mantenerse abiertas para garantizar una ventilación adecuada. Se recomienda encarecidamente colocar una taza de agua en el interior, poner el horno a alta potencia y encenderlo varias veces.

Descripción del producto



1. Cerradura de puerta
La puerta del horno microondas debe estar correctamente cerrada para que el aparato funcione.

2. Ventana de observación
Permite al usuario controlar el proceso de cocción.

3. Anillo giratorio
El plato giratorio de cristal se asienta sobre ruedas; sostiene el plato giratorio y le ayuda a mantener el equilibrio al girar.

4. Eje de rotación
La placa giratoria de cristal se asienta sobre un eje; el motor situado debajo acciona la placa giratoria para que gire.

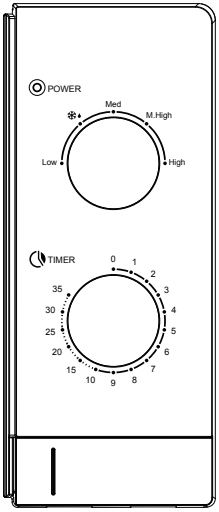
5. Plato giratorio
Los alimentos se asientan sobre el plato giratorio, su rotación durante el funcionamiento garantiza que los alimentos se cocinen uniformemente.

⚠ ***ADVERTENCIA:***
Coloque el anillo giratorio. Coloque la plataforma giratoria en el eje de rotación y asegúrese de que está bien engranada.

6. Panel de control
Consulte los detalles a continuación (el panel de control está sujeto a cambios sin previo aviso).

7. Cubierta de la guía de ondas
Se encuentra en el interior del horno microondas, junto a la pared del panel de control.

Funcionamiento del panel de control



Ajuste del reloj

El ajuste máximo es de 35 minutos; se oye un tono que indica el final del proceso y el mando vuelve a la posición "0".

Función microondas

Nivel de potencia

Baja = 17% de la potencia

Descongelar = 30% de la potencia

Media = 55% de la potencia

Media Alta = 80% de la potencia

Alta = 100% de la potencia

En general, se aplican las siguientes recomendaciones:

100% = ALTA - Se utiliza para cocinar o recalentar rápidamente, por ejemplo, guisos, bebidas calientes, verduras, etc.

80% = MEDIA ALTA - se utiliza para la cocción prolongada de alimentos densos, como asados, barras de carne y platos emplatados, así como platos delicados, como bizcochos. Con este ajuste reducido, los alimentos se cocinarán uniformemente sin que se cocinen demasiado por los lados.

55% = MEDIA - en el caso de alimentos densos que requieren mucho tiempo de cocción convencional, por ejemplo carne a la cazuela, es aconsejable utilizar este ajuste de potencia para garantizar que la carne quede tierna.

30% = MEDIA BAJA - para descongelar, seleccione este ajuste de potencia para asegurarse de que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste también es ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, albóndigas y preparar flan de huevo.

17% = BAJA - para una descongelación suave, por ejemplo, de pasteles cremosos o repostería.

Sugerencias de tiempo de descongelación:

No.	*Peso (g)*	*Tiempo de descongelación*
1	200 g	aprox. 4 minutos
2	400 g	aprox. 8 minutos
3	600 g	aprox. 12 minutos

Operación

1. Conecte el cable
   Antes de conectar el cable, asegúrese de que el temporizador está en "0". No bloquee la ventilación.
2. Coloque los alimentos en el plato giratorio de cristal y cierre la puerta. Los alimentos deben estar contenidos en un recipiente. No ponga en funcionamiento el horno microondas cuando esté vacío, ya que podría dañar el aparato.
3. Seleccione el nivel de potencia de microondas deseado.
4. Programa el temporizador. Si el tiempo deseado es inferior a 2 minutos, gire el mando de potencia del microondas a más de 3 minutos y, a continuación, gire de nuevo al ajuste de tiempo deseado.
5. Una vez ajustado el tiempo deseado, comienza la cocción. Si es necesario hacer una pausa a mitad de camino, abra la puerta en cualquier momento y ciérrela para reanudar la operación.
6. Cuando se agota el tiempo y finaliza el proceso de cocción, el horno microondas emite un sonido de campana y la lámpara del interior se apaga automáticamente. Si se retiran alimentos antes de que finalice el tiempo, asegúrese de volver a poner el temporizador en la posición "0" para evitar que el horno microondas funcione cuando esté vacío.
7. Se recomienda utilizar guantes al sacar los alimentos cocinados del horno y tener cuidado de no tocar la resistencia situada en la parte superior.

⚠ ***ADVERTENCIA:***

Calentamiento rápido de los alimentos, generalmente en 2 ó 3 minutos, controle en 5 minutos. Puede comprobar el proceso de cocción en cualquier momento y ajustarlo a sus preferencias de sabor. Evite el sobrecalentamiento. Al calentar gachas o sopas de arroz, remuévalas y cúbralas con film de plástico (dejando las esquinas al descubierto para asegurar la ventilación), o con una tapa perforada adecuada para calentar.

Durante la descongelación, a media altura abra la puerta para dar la vuelta a los alimentos y asegurarse de que se descongelan uniformemente.

Guía de utensilios

Dependiendo del método de cocción, es necesario elegir un recipiente seguro y adecuado. Si no se selecciona correctamente, no sólo afectará al proceso de cocción, sino que también causará daños al recipiente o al horno microondas. Consulte la tabla siguiente:

Utensilios de cocina / Material	Descongelar	Calentar	Cocinar
Vidrio y porcelana resistentes al horno (sin componentes metálicos, por ejemplo, Pyrex, vidrio resistente al calor)	-	-	-
Vidrio no resistente al horno y porcelana 1	-	/	/
Cristal y vitrocerámica de materiales resistentes al horno y a las heladas (p. ej. Arcoflam)	-	-	-
Cerámica 2 | Loza 2	-	-	-
Plástico resistente al calor (hasta 200°C) 3	-	-	-
Cartón, papel	-	/	/
Clingfilm	-	/	/
Película para asar con cierre apto para microondas3	-	-	-
Platos para asar de metal, por ejemplo, esmaltados, de hierro fundido	/	/	/
Moldes para hornear, esmaltados en negro o recubiertos de silicona3	/	/	/
Bandejas de horno	/	/	/
Utensilios de cocina para dorar, por ejemplo, sartenes crujientes o planchas crujientes	/	-	-
Comidas envasadas3	-	-	-

• **apto** / **no apto**

[1)] Sin ningún baño de plata, oro, platino o metal / decoraciones.
[2)] Sin componentes de cuarzo ni metálicos, ni esmaltes que contengan metales.
[3)] Debes seguir las instrucciones del fabricante en cuanto a temperaturas máximas.

Consejos de cocina

Los siguientes factores pueden afectar a la cocción:

Disposición de la comida

Coloque las partes más gruesas hacia las extremidades del plato y las más finas en el centro; distribúyalas uniformemente. En la medida de lo posible, evite solapamientos

Tiempo de cocción

Empiece a cocinar programando un tiempo corto, compruebe la comida una vez transcurrido el tiempo y prolongue el tiempo según la necesidad. Cuando los alimentos se cocinan en exceso, pueden quemarse y generar humo.

Cocción uniforme de los alimentos

Los alimentos como el pollo, las hamburguesas o los filetes deben voltearse una vez durante el proceso de cocción. Dependiendo del tipo de alimento, remuévalo desde el exterior hacia el centro del plato una o dos veces durante el proceso de cocción.

Déjelo reposar

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, deje los alimentos en el horno durante un rato; así se completa el ciclo de cocción y los alimentos pueden enfriarse.

Comprobar si los alimentos están bien cocinados

Compruebe el color y la consistencia del alimento para saber si está listo. Compruebe si:
- El vapor sale por todo el plato, no sólo por los bordes.
- Las uniones de las aves de corral pueden retirarse fácilmente.
- No hay restos de sangre en la carne de cerdo o de ave.
- El pescado está opaco y se puede cortar fácilmente con un tenedor

Plato para dorar

Cuando utilice un plato para dorar o un recipiente autocalentable, coloque siempre debajo un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana, para evitar dañar el plato giratorio y el anillo giratorio.

Envoltorio de plástico apto para microondas

Cuando cocine alimentos ricos en grasa, no permita que el envoltorio de plástico entre en contacto con los alimentos, ya que podría derretirse.

Batería de plástico apta para microondas

Algunos utensilios de plástico aptos para microondas pueden no ser adecuados para cocinar alimentos con alto contenido en grasas y azúcares. Además, no debe superarse el tiempo de precalentamiento especificado en el manual de instrucciones del plato.

Mantenimiento

Servicio

Antes de ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica, compruebe lo siguiente:

1. Coloque una taza de agua (aprox. 150 ml) en un recipiente de cristal dentro del horno y cierre bien la puerta. La luz interior debería apagarse si la puerta está bien cerrada. Encienda el horno durante 1 minuto.
2. ¿Funciona la lámpara del horno?
3. ¿Funciona el ventilador de refrigeración? (Coloque la mano sobre las aberturas de ventilación traseras)
4. ¿Gira el plato giratorio? (El plato giratorio puede girar en sentido horario o antihorario. Ambas direcciones son normales)
5. ¿Está caliente el agua del horno?

Si la respuesta a alguna de las preguntas anteriores es "NO", comprueba la toma de corriente y el fusible. Si tanto la toma de corriente como el fusible funcionan correctamente, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO FINLUX AUTORIZADO MÁS CERCANO

Garantías de servicio

ADVERTENCIA: RADIACIÓN DE MICROONDAS

1. El condensador de alta tensión permanece cargado después de desconectar el aparato; cortocircuite el terminal negativo del condensador de alta tensión con el chasis del horno (utilice un destornillador) para descargarlo antes de tocarlo.
2. Durante el mantenimiento, las piezas enumeradas a continuación pueden desmontarse y dar acceso a potenciales superiores a 250 V a tierra.
   - Magnetrón
   - Transformador de alta tensión
   - Condensador de alta tensión
   - Diodo de alta tensión
   - Fusible de alta tensión
3. Las siguientes condiciones pueden provocar una exposición indebida a las microondas durante el mantenimiento.
   - Montaje incorrecto del magnetrón.
   - Coincidencia incorrecta del enclavamiento de la puerta, la bisagra de la puerta y la puerta.
   - Montaje incorrecto del soporte del interruptor.
   - La puerta, la junta de la puerta o la carcasa están dañadas.

Especificaciones			
Modelo		MD-FA200SW-EU	MD-FA200SB-EU
Tensión de línea CA		230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Fusible/interruptor de la línea de distribución		8 A	8 A
Alimentación de CA necesaria	Microondas	1100W	1100W
Potencia de salida	Microondas	700 W (IEC6075)	700 W (IEC6075)
	Modo desactivado (modo de ahorro de energía)	Menos de 0.3 W	Menos de 0.3 W
Frecuencia de microondas		2450MHz	2450MHz
Dimensiones exteriores (An) x (Pr) x (Al) mm		456 x 343 x 264	456 x 343 x 264
Dimensiones de la cavidad (An) x (Pr) x (Al) mm		301,5 x 302 x 219,5	301,5 x 302 x 219,5
Capacidad del horno		20 litros	20 litros
Plato giratorio		ø 255 mm	ø 255 mm
Peso		aprox. 10,9 kg	aprox. 10,9 kg

*Todos los dibujos son ilustrativos, pueden diferir del aspecto del aparato real.

Eliminación correcta de este producto

Este símbolo indica que, en la UE, este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debidos a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida, o póngase en contacto con el minorista al que compró el producto. Pueden reciclar este producto de forma segura para el medio ambiente.

Inhoud

Belangrijke voorzorgsmaatregelen 71
Reiniging 75
Onderhoud van de magnetron 75
Tips voor het reinigen 76
Installatie 77
Productbeschrijving 78
Bediening van het controlepaneel 79
Klok instellen 79
Magnetronfunctie 79
Bediening 80
Handleiding voor gebruiksvoorwerpen 81
Kooktips 82
Onderhoud 83
Onderhoud 83
Servicing-voorzorgen 83

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

WAARSCHUWING: Als de deur of de deurafdichting is beschadigd, mag de oven niet meer gebruikt worden totdat het is gepareerd door en vakbekwaam persoon.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor iedereen, behalve een opgeleid persoon, om onderhoud of reparaties uit te voeren, waarvoor een afdekking moet worden verwijderd, die bescherming geeft tegen magnetron straling.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en ander voedsel moeten niet in gesloten bakjes opgewarmd worden, omdat ze mogelijk kunnen exploderen.

1. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.
2. Metalen voedsel- en drankverpakkingen mogen niet gebruikt worden in een magnetron.
3. Wanneer voedsel in plastic of papieren houders wordt verwarmd, let dan op de oven vanwege de mogelijkheid tot ontbranding.
4. De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtig textiel en vergelijkbare artikelen kan leiden tot het risico van letsel, ontbranding of brand.
5. Als er rook wordt geien, schakel het apparaat dan uit of ontkoppel het en houd de deur gesloten teneinde eventuele vlammen te verstikken.
6. Het verwarmen van dranken in de magnetron kan resulteren in vertraagd plotseling koken, daarom moet men voorzichtig zijn wanneer de houder vastgepakt wordt.
7. De inhoud van voedingsflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en Nog niet de temperatuur moet worden gecontroleerd vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
8. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in magnetronovens, omdat ze kunnen exploderen, zelfs als het verwarmen in de magnetron beëindigd is.
9. Prik voedsel met een harde schil zoals aardappelen, hele courgettes, appels en kastanjes door voordat u het kookt.
10. Keukengerei kan heet worden door de hitte van verhit voedsel.

Ovenwanten kunnen nodig zijn om keukengerei te hanteren en verhit voedsel te verwijderen.

11. Controleer of keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetron.
12. Gebruik het apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden. Gebruik geen bijtende chemicaliën of dampen in dit apparaat. Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijke of vergelijkbare toepassingen binnenshuis, zoals het verwarmen, ontdooien, koken en stomen van voedsel en dranken.
13. Gebruik dit apparaat op een droge locatie op een hoogte van minder dan 2000 meter boven zeeniveau.
14. Als de oven niet schoon wordt gehouden, kan het oppervlak beschadigd raken, waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en mogelijk gevaar kan optreden.
15. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.
16. Zorg ervoor dat het draaiplateau niet verschuift wanneer u containers uit het apparaat neemt.
17. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
18. Het apparaat moet worden geïnstalleerd op een hoogte van of 850 mm of meer boven de vloer. De minimale hoogte die vrij moet worden gehouden boven het bovenvlak van de oven is 200 mm.

WAARSCHUWING: Als het apparaat in de combinatiemodus werkt dienen kinderen de oven door de ontstane temperatuur slechts te gebruiken onder toezicht van een volwassene.

VOORZICHTIG: HETE OPPERVLAKKEN

19. Als het voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de producent, door zijn onderhoudsdienst of door een gelijkaardige bevoegde persoon om gevaar te voorkomen.
20. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's.
21. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
22. Schoon maken en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen

gebeuren, tenzij ze 8 jaar en ouder zijn en er toezicht is.

23. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
24. Leg de glasplaat niet direct na gebruik in koud water. Om barsten te voorkomen moet u de glasplaat ten minste 20 minuten laten afkoelen voordat u deze in het water legt.
25. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik inhuishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
    - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
    - boerderijen;
    - gebruik door gasten in hotels, motels en anderewoonomgevingen;
    - en bed & breakfast-achtige omgevingen.
26. Het apparaat niet is gemaakt om te worden beheerd door een externe timer of een ander bedieningssysteem.
27. Groep 2 Class B apparaat.

    Groep 2 ISM apparaat: Groep 2 omvat alles ISM (Industriële, Wetenschappelijke en Medische) apparaten, welke opzettelijk radio frequentie straling genereren en/of in de vorm elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, en EDM- en booglasapparatuur.

    Klasse B apparaat is apparatuur geschikt voor gebruik in huishoudelijke instellingen en in instellingen die direct verbonden zijn met een laag voltage stroomvoorzieningsnetwerk, dat gebouwen voorziet die worden gebruikt voor huishoudelijke doeleinden.
28. De interne lichtbron van dit product is een LED-licht van < 60 lm.
29. Om te voldoen aan EN 61000-3-11 moet het product worden aangesloten op een voeding met systeemimpedantie: |Zsys| = 0,40089 ohm of minder. Voordat u het product aansluit op een openbaar netwerk, dient u uw plaatselijke stroomvoorzieningsinstantie te raadplegen om er zeker van te zijn dat het stroomnetwerk voldoet aan de bovenstaande vereisten".
30. De oven dient regelmatig gereinigd te worden en alle etensresten dienen verwijderd te worden.
31. Wanneer de oven niet in propere toestand worden behouden, kan dit aanleiding geven tot beschadiging van het oppervlak, waardoor de levensduur van het toestel negatief kan worden beïnvloed en

mogelijk aanleiding kan geven tot gevaarlijke situaties.

32. De magnetronoven mag niet in een kast worden geplaatst. De magnetronoven is bedoeld om vrijstaand te worden gebruikt.
33. Na het aansluiten van de stekker of het voltooien van de bediening, schakelt het apparaat onmiddellijk uit. Uitstand: < 0,3W
34. De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtig textiel en vergelijkbare artikelen kan leiden tot het risico van letsel, ontbranding of brand.

Reiniging

Onderhoud van de magnetron

⚠ ***WAARSCHUWING:***
De oven dient regelmatig gereinigd te worden en alle etensresten dienen verwijderd te worden.

⚠ ***WAARSCHUWING:***

a. Haal het netsnoer uit het stopcontact voor het reinigen en reinig nadat de producten zijn afgekoeld. Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen bij het reinigen.
b. Wanneer de oven niet in propere toestand worden behouden, kan dit aanleiding geven tot beschadiging van het oppervlak, waardoor de levensduur van het toestel negatief kan worden beïnvloed en mogelijk aanleiding kan geven tot gevaarlijke situaties.
c. Gebruik nooit harde detergenten, benzine, schuurpoeders of metalen borstels om welk onderdeel dan ook van het toestel te reinigen.
d. Verwijder het golfgeleiderdeksel niet.
e. Wanneer de microgolfoven lange tijd gebruikt is geweest, is het mogelijk dat er vreemde geuren ontstaan in de oven. Er zijn 3 manieren om deze te elimineren:

   1) Doe enkele citroenschijfjes in een kopje en verwarm 2 tot 3 minuten op hoog vermogen.

   2) Plaats een kopje rode thee in de oven en verwarm op hoog vermogen.

   3) Plaats een beetje sinaasappelschil in de oven en verwarm 1 minuut lang op hoog vermogen.

f. Wanneer het product niet wordt gebruikt, moet het in droge en geventileerde ruimtes worden geplaatst.

⚠ ***WAARSCHUWING:***
Details over hoe oppervlakken moeten worden gereinigd die in contact zijn geweest met voeding:

Veeg na gebruik het golfgeleiderdeksel af met een vochtige doek, gevolgd door een droge doek om eventuele voedselspatten en vet te verwijderen. Opgebouwd vet kan oververhitten en beginnen te roken of vuur vatten.

Reiniging

Tips voor het reinigen

Details voor het reinigen van deurdichtingen, kuip en aangrenzende onderdelen:

Buitenkant: Veeg de deur af met een vochtige, zachte doek.

Deur: Gebruik een vochtige zachte doek en wrijf de deur en het venster schoon. Wrijf de deurdichtingen en de aangrenzende onderdelen schoon om voedselrestanten of spatten te verwijderen. Wrijf het controlepaneel schoon met een licht vochtige zachte doek.

Binnenwanden: Wrijf de binnenoppervlakken schoon met een vochtige zachte doek. Wrijf het golfgeleiderdeksel schoon om eventuele voedselspatten te verwijderen.

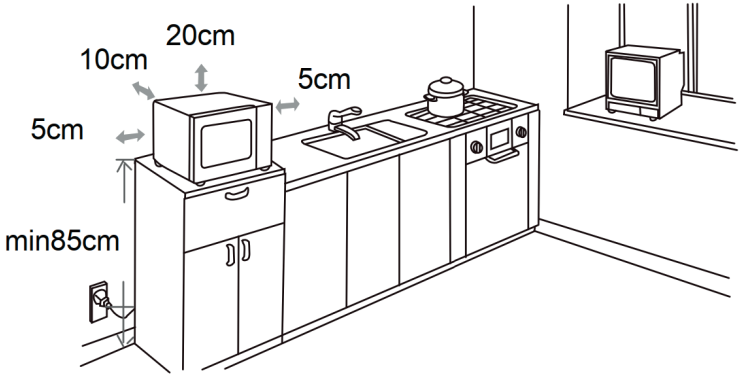
Draaitafel / Draairing / Draaias:

Was met water en een beetje zeep.

Spoel met zuiver water en laat grondig drogen.

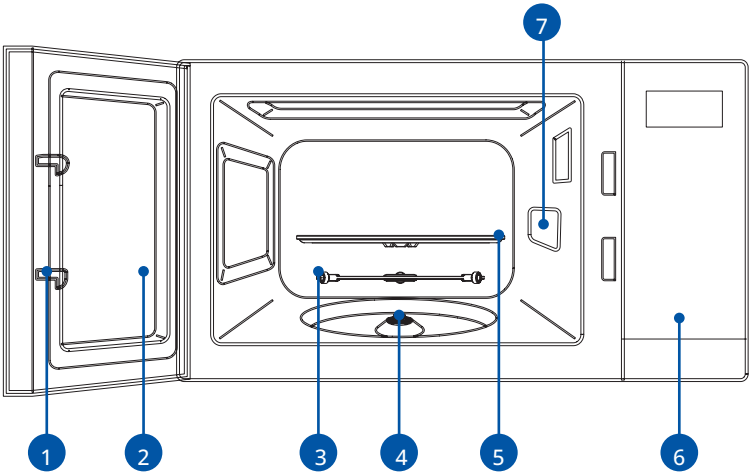
Installatie

1. Haal de magnetron uit de verpakking. Wanneer er een veiligheidsfolie over de oven zit, verwijder deze dan alvorens het toestel te gebruiken. Controleer zorgvuldig op beschadiging. Mocht het toestel beschadigd zijn, verwittig dan onmiddellijk de dealer of breng het naar het service centrum van de fabrikant.
2. Magnetrons moeten in droge en niet-corrosieve omgevingen worden geplaatst, moeten uit de buurt van warmte en vocht worden gehouden, zoals gasbranders of watertanks.
3. Om voldoende ventilatie te waarborgen, moet de afstand tussen de achterkant van de magnetron en de muur minstens 10 cm bedragen, moet de afstand tussen de zijkant en de muur minstens 5 cm bedragen en moet er minstens 20 cm ruimte zijn boven het bovenvlak. De afstand tussen de magnetron en de grond moet minstens 85 cm zijn.



4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat deze ver van de tv, radio of antenne staat aangezien storing van het beeld of geluid kunnen optreden. De afstand tussen deze apparaten moet meer dan 5 m bedragen.
5. Het toestel moet zodanig worden geplaatst dat het stopcontact goed bereikbaar is en er moet gezorgd worden voor een goede aarding om elektrische schokken te vermijden.
6. De magnetronoven moet bediend worden met de deur gesloten.
7. De magnetronoven mag niet in een kast worden geplaatst. De magnetronoven is bedoeld om vrijstaand te worden gebruikt.
8. Aangezien er fabricageresten of olie achtergebleven kunnen zijn in de kuip van de oven of op het verwarmingselement, is het normaal dat u de geur ruikt of zelfs dat er een beetje rook vrijkomt. Dit is normaal en verdwijnt na het toestel verschillende keren te hebben gebruikt. Houd de deur en de venster open om een goede ventilatie te waarborgen. Het wordt sterk aanbevolen om een kop water in de kuip te plaatsen, het toestel op hoog vermogen in te stellen en het verschillende keren aan te zetten.

Productbeschrijving



1. Deurslot
De deur van de magnetron moet naar behoren gesloten zijn om het apparaat te kunnen werken.

2. Kijkvenster
Laat de gebruiker toe de bereidingsstatus te zien.

3. Draairing
De glazen draaitafel rust op wieltjes; deze ondersteunen de draaitafel en helpt deze in evenwicht te houden tijdens het draaien.

4. Draaias
De glazen draaitafel rust op de as; de motor eronder dient om de draaitafel te laten draaien.

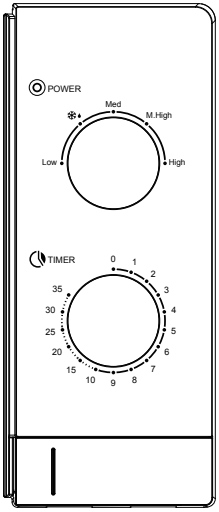
5. Draaitafel
De voeding ligt op de draaitafel. Het draaien ervan tijdens de werking helpt om de voeding gelijkmatig te bereiden.

⚠ ***WAARSCHUWING:***
Plaats de draairing. Plaats de draaitafel zorgvuldig op de draaias en zorg ervoor dat deze naar behoren geplaatst is.

6. Bedieningspaneel
Zie de details hieronder (het bedieningspaneel kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd).

7. Golfgeleiderdeksel
Dit bevindt zich binnen in de magnetron, naast de wand van het bedieningspaneel.

Bediening van het controlepaneel



Klok instellen

De maximale instelling is 35 minuten; er klinkt een toon die het einde van het proces aangeeft en de knop keert terug naar de "0"-stand.

Magnetronfunctie

Vermogen

Laag = 17% van het vermogen

Ontdooien = 30% van het vermogen

Gemiddeld = 55% van het vermogen

Middelhoog = 80% van het vermogen

Hoog = 100% van het vermogen

Over het algemeen zijn de volgende aanbevelingen van toepassing:

100% = HOOG - voor snel koken of opwarmen, bijv. voor eenpansgerechten, warme dranken, groenten enz.

80% = MIDDELHOOG - voor het langer garen van dicht voedsel, zoals gebraden braadstukken, vleesbroden en schotelmaaltijden, maar ook voor delicate gerechten, zoals biscuitgebak. Op deze lagere stand wordt het voedsel gelijkmatig gaar zonder dat het aan de zijkanten verbrandt.

55% = GEMIDDELD - voor voedsel met een hoge dichtheid dat lang moet worden gekookt op de conventionele manier, zoals een stoofschotel van rundvlees,wordt aangeraden deze vermogensstand te gebruiken om ervoor te zorgen dat het vlees mals blijft.

30% = MIDDELLAAG - om te ontdooien, selecteert u deze vermogensstand om ervoor te zorgen dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze stand is ook ideaal voor het sudderen van rijst, pasta, knoedels en het bereiden van eierpudding.

17% = LAAG - voor licht ontdooien, bijv. romige gebakjes of pasteitjes.

Suggesties voor ontdooitijd:

Nr.	*Gewicht (g)*	*Ontdooitijd*
1	200 g	ongeveer 4 minuten
2	400 g	ongeveer 8 minuten
3	600 g	ongeveer 12 minuten

Bediening

1. Sluit het snoer aan
   Zorg ervoor dat de timer op "0" staat voordat u het snoer aansluit. Zorg dat de ventilatie niet geblokkeerd wordt.
2. Plaats het voedsel op het glazen draaiplateau en sluit de deur. Het voedsel moet zich in een container bevinden. Gebruik de magnetron niet als deze leeg is, anders kan het apparaat beschadigd raken.
3. Selecteer het gewenste vermogen.
4. Stel de timer in. Als de gewenste tijd minder dan 2 minuten is, draai dan de vermogensknop van de magnetron naar meer dan 3 minuten en draai dan terug naar de gewenste tijdsinstelling.
5. Zodra de gewenste tijd is ingesteld, begint het koken. Als u halverwege moet pauzeren, kunt u de deur op elk gewenst moment openen en weer sluiten om verder te gaan.
6. Als de timer is afgelopen en het kookproces is voltooid, geeft de magnetron een belgeluid en wordt de lamp binnenin automatisch uitgeschakeld. Als voedsel wordt verwijderd voordat de tijd is verstreken, zorg er dan voor dat u de timer terugzet op de "0"-stand om te voorkomen dat de magnetron werkt als deze leeg is.
7. Het wordt aanbevolen om ovenwanten te dragen wanneer u gekookt voedsel uit de oven haalt en let erop dat u het verwarmingselement bovenaan niet aanraakt.

⚠ ***WAARSCHUWING:***

Verwarm voedsel snel, over het algemeen binnen 2 tot 3 minuten, controleer in 5 minuten. U kunt het kookproces op elk moment controleren en aanpassen aan uw smaakvoorkeuren. Vermijd oververhitting. Als u pap of rijstepap opwarmt, roer het dan en dek het af met plastic folie (laat de hoeken onbedekt voor ventilatie), of met een geperforeerd deksel dat geschikt is voor opwarmen.

Open tijdens het ontdooien halverwege de deur om het voedsel om te draaien, zodat het voedsel gelijkmatig wordt ontdooid.

Handleiding voor gebruiksvoorwerpen

Afhankelijk van de kookmethode moet u een veilige en geschikte container kiezen. Als u een ongeschikte container selecteert, zal dit niet alleen het kookproces beïnvloeden, maar kan dit ook schade veroorzaken aan de container of de magnetron. Raadpleeg de onderstaande tabel:

Kookgerei / Materiaal	*Ontdooien*	*Verwarmen*	*Bereiding*
Ovenvast glas en porselein (zonder metalen onderdelen, bijv. Pyrex, hittebestendig glas)	•	•	•
Niet-ovenvast glas en porselein 1	•	/	/
Glas en glaskeramiek van ovenvaste/ vriesbestendigematerialen (bijv. Arcoflam)	•	•	•
Keramiek 2 | Aardewerk 2	•	•	•
Hittebestendig plastic (tot 200°C) 3	•	•	•
Karton, papier	•	/	/
Krimpfolie	•	/	/
Braadfolie met magnetronbestendige sluiting3	•	•	•
Braadschalen van metaal, bijv. email, gietijzer	/	/	/
Bakvormen, zwart geëmailleerd of met siliconencoating3	/	/	/
Bakplaten	/	/	/
Bruinkookgerei, bijv. krokante pannen of bakplaten	/	•	•
Verpakte maaltijden3	•	•	•

• **geschikt** / **niet geschikt**

[1] Zonder zilver, goud, platina of metalen beplating/decoraties.
[2] Zonder kwarts of metalen componenten, of glazuren die metalen bevatten.
[3] Volg de instructies van de fabrikant met betrekking tot de maximumtemperaturen.

Kooktips

De volgende factoren kunnen het kookresultaat beïnvloeden:

Schikking van het voedsel

Plaats dikkere stukken aan de buitenkant van het bord, de dunnere naar het midden en verspreid ze gelijkmatig. Laat de stukken indien mogelijk elkaar niet overlappen.

Bereidingstijd

Begin te koken met een kort ingestelde tijd, evalueer deze wanneer deze verstreken is en verleng ze indien nodig. Te lang koken kan aanleiding geven tot rookvorming en aanbranding.

Voedsel gelijkmatig koken

Voedsel zoals kip, hamburger of steak moeten één keer omgedraaid worden tijdens het bereiden. Afhankelijk van het type voeding, roer één of twee keer van de buitenkant naar de binnenkant van het bord tijdens het bereiden.

Laat het bereide voedsel even rusten

Nadat de bereidingstijd is verstreken, laat de voeding gedurende een gepaste tijd in de oven. Zo kan de bereidingscyclus worden voltooid en kan de voeding geleidelijk afkoelen.

Of het voedsel gaar is

Controleer de kleur en de consistentie van het voedsel om vast te stellen of het klaar is. Controleer of:

- Damp die uit alle delen van de voeding komen, niet enkel de rand.
- De gewrichten van gevogelte kunnen gemakkelijk worden verwijderd.
- Varkensvlees of gevogelte vertoont geen sporen van bloed.
- Vis is ondoorzichtig en kan gemakkelijk met een vork in stukjes worden verdeeld

Ovenschaal

Wanneer een ovenschaal of zelfverwarmende container worden gebruikt, plaats er dan altijd een hittebestendige isolator, zoals een porseleinen plaat onder om te vermijden dat de draaitafel en de draairing beschadigd raken.

Magnetronveilige plasticfolie

Wanneer voeding met een hoog vetgehalte wordt bereid, laat de plasticfolie dan niet in contact komen met de voeding aangezien deze zou kunnen smelten.

Magnetronveilige plastic kookgerei

Sommig magnetronveilig plastic kookgerei is mogelijk niet geschikt voor het bereiden van voeding met een hoog vet- of suikergehalte. Ook mag de voorverwarmingstijd, die vermeld staat in de instructiehandleiding, niet worden overschreden.

Onderhoud

Onderhoud

Gelieve het volgende te controleren alvorens contact op te nemen met de dienst-na-verkoop:

1. Plaats een kop water (ongeveer 150ml) in een glazen maatbeker in de open en sluit de deur stevig. De ovenlamp zou moeten uitgaan wanneer de deur naar behoren gesloten is. Laat de oven ongeveer 1 minuut lang werken.
2. Gaat de ovenlamp branden?
3. Werkt de afkoelventilator? (Plaats uw hand over de ventilatieopeningen achteraan)
4. Draait de draaitafel? (De draaitafel kan in wijzerzin of in tegenwijzerzin draaien. Beide richtingen zijn normaal).
5. Is het water in de oven heet?

Indien "NEEN" het antwoord is op de bovenstaande vragen, controleer dan het wandstopcontact en de zekering. Indien zowel het wandstopcontact en de zekering naar behoren werken, NEEM DAN CONTACT OP MET UW DICHTSTBIJZIJNDE ERKENDE FINLUX-SERVICECENTRUM.

Servicing-voorzorgen

***WAARSCHUWING*:** MAGNETRONSTRALING

1. De hoogspanningscondensator blijft opgelaten na het onderbreken van de stroomvoorziening; sluit de negatieve hoogspanningscondensator naar het chassis van de oven (gebruik een schroevendraaier) kort om te ontladen alvorens aan te raken.
2. Tijdens de onderstaande servicing moeten de opgesomde onderdelen worden verwijderd en toegang geven tot potentialen van meer dan 250V om te aarden.
   - Magnetron
   - Hoogspanningstransformator
   - Hoogspanningscondensator
   - Hoogspanningsdiode
   - Hoogspanningszekering
3. De volgende omstandigheden kunnen aanleiding geven tot overmatige blootstelling aan microgolven tijdens de servicing.
   - Onjuist installeren van de magnetron.
   - Onjuist afstemmen van het deurslot, het deurscharnier en de deur.
   - Onjuist installeren van de schakelsteun.
   - De deur, de deurdichting of de sluiting zijn beschadigd geraakt.

Specificaties			
Model		MD-FA200SW-EU	MD-FA200SB-EU
AC-netspanning		230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Distributielijnzekering/stroomonderbreker		8 A	8 A
AC-stroom vereist:	Magnetron	1100W	1100W
Uitgangsvermogen	Magnetron	700 W (IEC6075)	700 W (IEC6075)
	Uitstand (energiebesparende modus)	minder dan 0.3W	minder dan 0.3 W
Magnetronfrequentie		2450 MHz	2450 MHz
Buitenste afmetingen (B) x (D) x (H)** mm		456 x 343 x 264	456 x 343 x 264
Binnenste afmetingen (B) x (D) x (H)*** mm		301,5 x 302 x 219,5	301,5 x 302 x 219,5
Capaciteit		20 liter	20 liter
Draaitafel		ø 255 mm	ø 255 mm
Gewicht		ongeveer 10.9 kg	ongeveer 10.9 kg

*Alle tekeningen zijn illustratief, ze kunnen afwijken van het uiterlijk van het daadwerkelijke apparaat.

Juiste verwijdering van dit product

Deze markering geeft aan dat dit product binnen de EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Teneinde mogelijke milieuschade of schade aan de menselijke gezondheid ten gevolge van ongecontroleerde afvoer van afvalstoffen te vermijden, dient u het apparaat op verantwoorde wijze te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen mogelijk te maken. U kunt uw gebruikte apparaat terugsturen via de bestaande systemen voor retourneering en inzameling, of u kunt contact opnemen met de detailhandelaar waar het product is aangeschaft. Deze kan dit product recyclen op een manier die veilig is voor het milieu.

DAEWOO

Importer: Vestel Holland B.V.
Stationsplein 45 A2.191
3013 AK Rotterdam The Netherlands

www.daewooelectronics.com